

GHIDUL DESIGNERULUI

CUM SĂ ALEGI MOBILA DE BUȚĂTĂRIE: TOT
CE TREBUIE SĂ ȘTII ÎNAINTE SĂ CUMPERI.



MAI MULT DECAT O BUCATARIE

Bucătărie nu mai este de mult doar locul în care gătim. Este spațiul în care ne bem cafeaua în liniște, unde copii își fac temele la masă, unde primim prieteni “doar pt o oră” care se transformă în seri întregi. Tocmai de aceea, alegerea mobilei de bucătărie nu ar trebui făcută în grabă sau doar pe criteriul “îmi place cum arată”.

Cuprins

- 1. Stil de viață, nu Pinterest** – Cum să creezi o bucătărie pentru tine, nu pentru poze
- 2. Ergonomia: Regula de Aur** – Triunghiul de lucru și fluxul de mișcare
- 3. Materiale cu cap** – Investiția în calitate vs. capcana tendințelor
- 4. Depozitarea Inteligentă** – Secretul unei bucătării mereu ordonate
- 5. Lumina care schimbă totul** – Importanța iluminatului stratificat
- 6. Bugetul și Prioritățile** – Unde merită să investești și unde poți economisi
- 7. Detaliul „Wow”** – Personalizarea care reflectă caracterul casei tale

1.Stil de viață, nu Pinterest

Înainte să alegi culori sau mânere întreabă-te:

- Gătesc zilnic sau ocazional?
- Am nevoie de mult spațiu de depozitare?
- Bucătăria este open space?
- Sunt copii mici în casa?

O bucătărie pentru o familie numeroasă va avea alte priorități decât una pentru un cuplu care comandă des mâncare. Funcționalitatea trebuie să fie pe primul loc. Estetica vine frumos după ce baza este bine gândită.

Tip. Fă o lista cu 5 lucruri care te deranjează la bucătăria actuală. De multe ori, cele mai bune soluții pornesc de aici.

2.Ergonomia: Regula de Aur

Ai auzit de “triunghiul de lucru”? este relația dintre frigider, chiuvetă si plită. Distanțele dintre ele trebuie sa fie logice, fluide, fără obstacole.

Ideal:

- Frigider -> zonă depozitare alimente
- Chiuvetă -> zonă de pregătire
- Plită -> zonă de gătire

Dacă faci trei pași în plus de fiecare dată când tai o legumă, în timp devine frustrant.

Tip: Imaginează-ți că gătești felul tău preferat de mâncare. Parcurge mental fiecare mișcare. Dacă traseul este complicat, planul trebuie regândit.

3. Materiale cu cap

Fronturi:

- MDF vopsit – elegant, versatil, dar necesită întreținere atentă
- Pal melaminat – accesibil, rezistent, potrivit pentru bugete echilibrate
- Lemn masiv – cald și autentic, dar mai pretențios

Blat:

- Compact / quartz – rezistență mare, aspect premium
- PAL cu strat HPL – varianta practică și accesibilă
- Lemn – spectaculos, dar necesită îngrijire constantă

Important este echilibrul între buget, durabilitate și stil.

Greseala frecventă: alegerea unui material foarte deschis la culoare într-o bucătărie intens folosită, fără a lua în calcul întreținerea.

4. Depozitarea inteligentă

Nu subestima sertarele. În multe cazuri sunt mai practice decât dulapurile clasice.

Soluții utile:

- Sertare cu organizatoare pentru tacâmuri și ustensile
- Sisteme tip “magic corner” pentru colțuri
- Jolly pentru condimente
- Lifturi pentru corpuri suspendate

O bucătărie bine organizată pare automat mai mare și mai aerisită.

Tip: Gândește depozitarea pe categorii (mic dejun, gătit, curățenie). Așează lucrurile acolo unde le folosești efectiv.

5.Lumina care schimbă totul

Ai nevoie de trei tipuri de lumină:

- Generală (plafon)
- De lucru (sub corpurile suspendate)
- Ambientală (pentru atmosferă)

O bucătărie fără lumină de lucru bine poziționată devine obositoare. În schimb, un LED cald ascuns sub corpuri poate transforma complet spațial seara.

6.Bugetul și prioritățile

Nu toate elementele au aceeași importanță.

Investește mai mult în:

- Feronerie (balamale, glisiere)
- Blat
- Electrocasnice

Poți economisi la accesorii decorative sau elemente ușor de schimbat în timp.

O bucătărie bine gândită trebuie să reziste ani buni nu doar să arate bine în poze.

7. Detaliul “WOW”

Un showroom îți arată piese standard.

Dar fiecare spațiu are particularități : înălțimi, nișe, grinzi, lumina naturală diferită.

Aici intervine partea strategică:

- Proportii corecte
- Echilibru între plin și gol
- Continuitate vizuală
- Integrarea armonioasă a electrocasnicelor

Detaliile aparent mici – un mâner potrivit, o muchie bine aleasă, o nuanță ajustată – pot schimba complet rezultatul final.

Concluzie

Alegerea mobilei pentru bucătărie nu este doar despre gust.

Este despre funcționalitate, ergonomie, durabilitate și coerență vizuală.

Poți urma pașii de mai sus pentru a face alegeri informate și pentru a evita greșelile frecvente.

Însă pentru un spațiu care să te reprezinte cu adevărat și să îmbine perfect utilul cu esteticul, este nevoie de o viziune unitară și de atenție la detalii.

Iar acolo începe munca unui designer de interior.

☎ 0730.806.975

✉ larisatig.3d@gmail.com

🌐 <https://tigdesign.ro>

📱📷 Larisa Tig Design Interior

