

Функциональная кухня Tio от RATIONAL — это концепция, которая идеально подходит для современной кухни. Ясный, четкий, линейный дизайн, горизонтальные и вертикальные линии фасадов без ручек пользуются популярностью не только у бескомпромиссных минималистов. Где купить: FTF interior

Кухня мечты

МАТЕРИАЛ ПОДГОТОВИЛИ Ирина Бирилова, Любовь Пичурина

Урбанистические кухни для активного пользования, эргономичные рабочие зоны, оригинальное оборудование и идеи, облегчающие процесс готовки... Шеф-повара ведущих ресторанов Петербурга рассказывают, как выбрать идеальную кухню для приготовления кулинарных шедевров и какие современные бытовые приборы могут в этом помочь.



Кухня «Берген» оснащена по последнему слову техники. Эргономичный дизайн ящиков Arhittech позволяет рационально организовать хранение, а выдвижная система Nuvola для углового шкафа обеспечивает легкий доступ. Где купить: «Белфан»



[1]



[2]



[3]



[4]

[1] PrimaDonna XS DeLuxe — суперкомпактная кофемашина от De'Longhi, оснащенная системой LatteCrema для автоматического приготовления кофейных напитков с молоком и пенкой.

[2] Инновационные ящики кухни Genius Loci от VALCUCINE могут быть декорированы бронзой и медью, деревянными инкрустациями или мрамором. Сверхпрочная стеклянная столешница не боится ударов и царапин.

[3] Четырехдверный холодильник FQ60 от SMEG имеет внешний ЖК-дисплей, на котором отображаются зоны «быстрого замораживания» и «быстрого охлаждения», а также «мультизона» и опция блокировки от детей. Где купить: Smeg

[4] Практичная кухня Vela от DADA декорирована дубом, гравированным стеклом и обработанным алюминием. Модель отличается вместительностью отделов и секций.



Александр Белькович,
бренд-шеф ресторанов
холдинга Ginza Project

— Я как раз сейчас делаю дома ремонт и хочу выбрать себе кухню в стиле «урбан». Это должно быть что-то темное, массивное, в духе Нью-Йорка и других американских городов. Я не хочу какую-нибудь смешную светлую кухню, предпочту брутальный вариант — мощный и крутой. В стиле «урбан» красиво сочетаются металл, кирпич, дерево, камень... Мне нравится кухонная мебель больших размеров, все должно быть большое — шкафы, столешницы, рабочая поверхность. Это уже полупрофессиональный вариант кухни. Просто чудо, если на кухне будет газ. Что касается бытовой техники, то мне обязательно нужны плита и духовка с конвекцией, также хороший холодильник с фризером для мороженого. И конечно, на кухне не обойтись без дополнительного инвентаря вроде сушилки для салата, блендера и кофемашины. В планировке кухонного пространства можно найти очень интересные решения. Если размеры кухни позволяют, то помимо рабочей поверхности и плиты у стены я рекомендую установить остров или вспомогательный стол в центре кухни. Это очень удобно тем, что у вас появляется возможность готовить или что-то делать, повернувшись к гостям лицом, а не стоять к ним спиной у плиты.



Руслан Закиров,
шеф-повар
«Полет кафе»

— В планировке кухни важна большая удобная рабочая поверхность с компактным размещением всех необходимых предметов и продуктов для работы. Все должно быть под рукой — начиная с приправ и заканчивая варочной поверхностью. Что касается стиля кухни, то я предпочитаю функциональный минимализм: мне нравится, когда в интерьере все сдержанно и функционально, без лишних ненужных деталей. Современный дизайн, встроенная бытовая техника, минимум фурнитуры, визуально увеличенное пространство, где много воздуха и света, — вот мои основные предпочтения. Если говорить об отделочных материалах, то единственное, на что я обращаю внимание, — это разделочная поверхность. Она не должна портиться от влаги и впитывать запахи. Например, у меня дома разделочная поверхность сделана из бамбука.

На самом деле я не очень разбираюсь в производителях кухонной мебели, для меня как для шеф-повара самую важную роль играет, конечно же, бытовая техника. Здесь я предпочитаю немецких производителей, таких как Bosch и Miele. Оптимальный набор бытовой техники — это варочная поверхность с большим диапазоном температур, духовой шкаф с конвекцией и грилем, мощная вытяжка и большой вместительный холодильник. Из мелочей на кухне обязательно должны быть блендер, миксер и любимый нож. Из современной техники я еще использую сувид (sous-vide — низкотемпературное приготовление в вакууме) и лазерный термометр.



В инновационную столешницу от WARENDORF могут быть интегрированы различные функциональные модули, расположенные на одном уровне с рабочей поверхностью и выполненные из того же материала. Где купить: «Линия интерьера»



[1] Благодаря системе Flybridge шкафы кухни Zeuko словно парят в воздухе. Впечатление усиливается благодаря встроенной подсветке. Где купить: SachsenKüchen



[4] Кухня Eko от OLD LINE выполнена в массиве дерева. Эргономичный дизайн, удобные модульные системы хранения, расположение бытовой техники и подсветка рабочей поверхности. Где купить: «Кредит Керамика»

[2] Автоматические функции и сенсорное управление облегчает процесс приготовления пищи на комбайне Maxximum от Bosch. Система вращения насадок с планетарным редуктором ускоряет замешивание ингредиентов.

[3] Серия встраиваемой техники Generation 6000 от Miele. Сдержанная линия PureLine отличается стеклянной лицевой панелью, в которую интегрированы элементы управления и экраны. Где купить: Miele



Руслан Агейченко,
шеф-повар
ресторанов Entrée

— Интерьер ресторанов Entrée воплощает атмосферу классических французских бистро: теплые оттенки, деревянная мебель, шахматные полы из плитки, меловые доски с надписями... Но собственную домашнюю кухню я бы оформил точно так же, как и свое рабочее место в ресторане. Мне нравится урбанистический стиль — нержавеющая сталь в сочетании с камнем и деревом. Должно возникнуть ощущение производственного процесса, создаваться максимальное сходство с функциональным помещением. Кухня должна быть стерильна и доступна для быстрой уборки.

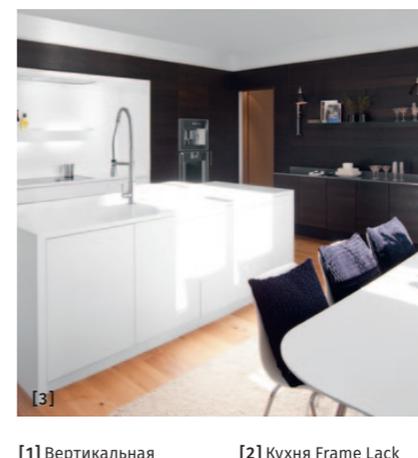
Самое простое планировочное решение — это круговое движение, когда работа выстроена по технологическому циклу. К примеру, мы вернулись из магазина с продуктами — недалеко от входа должен стоять холодильник, размещаться полки. Следом располагаются раковина и рабочая поверхность. Потом зона готовки и... дверь в столовую. В центре помещения пусть находится огонь — плита или гриль. Мне ближе всего индукционные или газовые плиты, но самая крутая вещь — это открытый огонь, конечно.

Оптимизировать процесс готовки поможет современная бытовая техника. Очень удобны холодильники с выдвигаемыми ящиками. В каждом доме должен быть вакуумный упаковщик. Еще одна хорошая вещь — дегидратор, удаляющий влагу из продуктов.

Если говорить о тенденциях в ресторанном бизнесе, то сегодня наблюдается возрождение русской кухни в сочетании с современными направлениями. Например, из картофеля с лисичками можно сделать спуму (пену) или даже мороженое. Сейчас актуально смешение старого и нового — пельмени с йогуртом, земля из маслин, мороженое из оленины...

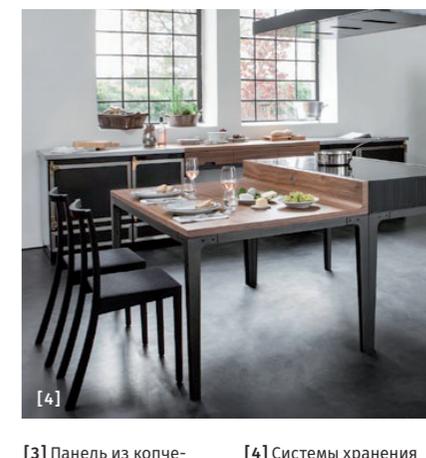


Модульная кухня SEMATIC 29, выполненная в урбанистическом стиле, — вершина эргономики и рационального структурирования пространства. Отдельно стоящий комод — дань классической модели фабрики, основанной в 1929 году.



[1] Вертикальная вытяжка BORENIE+ отличается сенсорным управлением. Мощность работы регулируется автоматически с помощью датчика. Система поглощения воздуха располагается по всему периметру.

[2] Кухня Frame Lack от Nolte Küchen включает множество различных систем хранения. Планировочное решение с островком позволяет увеличить рабочую зону и сократить передвижения по кухне. Где купить: Галерея мебели «1000 кухонь»



[3] Панель из копченого дуба кухни Brahe от Kvánum скрывает встроенную духовую печь, кофемашину, холодильник, морозильник и шкаф для продуктов. Бесшовный переход столешниц создает единую рабочую поверхность. Где купить: PITERRA HOME

[4] Системы хранения Chateau от LA CORNUE представляют уникальные примеры эргономичного дизайна. Более 8000 возможных конфигураций позволяют создать кухню мечты. Где купить: Exclusiveforhome