

ВЛИЯНИЕ НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ НА ЭРГНОМИКУ КУХНИ

И.В. Филипская

научный руководитель старший преподаватель П.П. Звонарева

Сибирский федеральный университет

В современной жизни людей новые технологии стремятся сделать жизнь людей как можно комфортнее. Кухня в наше время у многих служит не только местом, где готовят пищу, но и местом, где проводят семейные обеды, а также принимают гостей. В малогабаритных квартирах многие предпочитают принимать пищу на кухне, а не в гостиной. Хотя, всегда можно отнести еду в свою комнату, но правильнее всего сделать на кухне место, где можно сесть всей семьёй и спокойно отобедать или отужинать. И каждой хозяйке хочется, чтобы её кухня выглядела достойно и при этом была практичной.

Наша современная кухня – это высочайший комфорт с использованием высоких технологий. В ходе приготовления пищи хозяйке приходится иметь дело с немытыми овощами, скоропортящимися мясными и молочными продуктами. Неудивительно, что требования к гигиене самые жесткие, отсюда и высокие требования к рабочим поверхностям, на которых производится обработка пищевых полуфабрикатов. Столешницы разделочных столов чаще всего изготавливаются из нержавеющей стали (металлические столешницы стали очень популярны в эпоху увлечения стилем хай-тек). Со сталью вполне могут конкурировать искусственные покрытия на основе акриловых смол. Акриловый камень и нержавеющая сталь обладают нулевой пористостью – в них нет никаких «дырочек» и полостей, где могут скапливаться микробы, поэтому их легко мыть и чистить.

Кухонные мойки часто выполняются из композитных материалов на основе акриловой смолы с добавлением гранитной крошки – такой материал гораздо прочнее «чистого» акрила. Однако из-за высокой стоимости такие мойки не так широко используются, как мойки из нержавеющей стали. Мойки могут сильно различаться по своей вместительности. Для дополнительной гарантии гигиены мойки могут оборудоваться диспозером – устройством для утилизации пищевых отходов. Применение диспозера избавляет кухню от запахов застоявшегося кухонного ведра и существенно осложняет жизнь тараканам.

Как бы ни было удивительно, но даже к полу выдвигается ряд требований. Пол на кухне должен быть износостойким, химически инертным (отличающийся низкой химической активностью, не вступающий в химические реакции), легко моющимся и нескользким. Лучшее покрытие для кухонного пола – керамическая или керамогранитная плитка. Она практически не впитывает воду, химически стойка и очень прочна. Как альтернативу плитке можно использовать линолеум или пробку. Пробковое напольное покрытие устраняет звук шагов, заметно повышает звукоизоляцию. Уменьшая звуковые колебания, снижает шум в самом помещении и делает невозможным появления эхо. Пробка это очень упругий и эластичный материал, сжимаясь под нагрузкой создаваемой мебелью, она полностью восстанавливается после снятия нагрузки.

Благодаря хорошим теплоизоляционным характеристикам пробковые полы создают комфортные условия нахождения в помещении и зимой и летом. В дополнение можно отметить, что пробка не впитывает запахи, не накапливает статическое электричество и как следствие не собирает пыль.

Современные духовки оборудуются дверцей с выдвижной тележкой – при открывании дверцы решетки, противни и поддоны автоматически выдвигаются вместе

с ней, что позволяет сократить риск получения ожогов. Среди других новинок, повышающих безопасность духовок – системы принудительного охлаждения дверцы (её поверхность не нагревается выше 40-50°C), блокировка от детей, устройства автоматического отключения духовки, проработавшей предельно допустимый период времени.

Варочные панели также снабжены системой защиты от детей, а также индикаторами, показывающими степень нагрева конфорок. Все большее распространение получают стеклокерамические панели. Они быстро разогреваются и быстро остывают.

В кухне очень важна организация света: общий (верхний) свет и рабочей поверхности. При этом необходимо распределить световой поток так, чтобы он равномерно попадал на разделочный стол, мойку и плиту. Чаще всего для этого применяют светильники, встроенные в карниз и под верхними модулями. Есть и более оригинальные решения: например, светящиеся полки, которые служат добавочным источником света и придают интерьеру кухни эстетическую привлекательность. Кроме того, полку-светильник можно использовать вместо обычного дна навесного шкафа.

Производители фурнитуры активно внедряют системы демпферирования, то есть бесшумного плавного закрывания. Это касается не только выдвижных и выездных систем. Сегодня практически на любой функциональный модуль можно установить механизм позволяющий закрывать дверцы беззвучно.

Одна из тенденций современной кухни – это колонки и высокие шкафы, которые приобрели большую популярность среди покупателей. Преимущество этих предметов очевидно – одним движением руки легко и быстро выдвигается все содержимое шкафа. При этом гарантируется полный обзор продуктов и посуды. Такое решение можно встретить в виде отдельно стоящих колонок или в блоке из высоких шкафов и кухонной техники. Яркий пример этому решению – комбинирование холодильника и шкафа для сухих продуктов.

Отказ от распашных дверей в нижнем ярусе кухни. Вместо дверей и традиционных полок в нижних шкафах, ящики с полным выдвижением дают возможность оптимально задействовать полезное пространство, делают содержимое обозримым и доступным. Высоки задние и боковые стенки, а также внутренние разделители помогают позаботиться о безупречном порядке. Впрочем, и за распашными дверцами сегодня скрываются не статичные полки, а выдвижные металлические карнизы.

Сейчас практически все ящики оснащаются системой полного выдвижения (в бюджетных моделях их можно вытащить лишь на 5/6 объема). Конструкция выдвижных систем обычно состоит из нескольких, вложенных друг в друга направляющих (телескопические направляющие). Она позволяет выдвинуть ящик так, что его задняя стенка оказывается почти вровень с фасадами кухни. Причем даже в таком положении нагруженный ящик не провисает. Прозрачные высокие боковины ящиков позволяют обозревать их содержимое со всех сторон, а кухня выглядит более легкой. С помощью легко переставляемых лотков, а также продольных и поперечных разделителей можно организовать пространство совершенно индивидуально. Они не требуют особого ухода, и их можно мыть даже в посудомоечной машине. Электрическая система выдвижения ящиков реагирует на легкое прикосновение независимо от нагрузки.

Типы кухонных механизмов и комплектующие к ним чрезвычайно разнообразны. Это всевозможные выдвижные полки, сетки, корзины, контейнеры, многочисленные подъемные устройства, так называемые "карусели" (поворачивающиеся полки и сетки) и т. п. К примеру, выкатная сетка (высокая емкость из металлической проволоки с несколькими отделениями для посуды, продуктов, аксессуаров и др.) появилась в результате простого бытового наблюдения: в глубоких и узких шкафах хранить

кухонные принадлежности неудобно, потому что неудобно их оттуда доставать. Шариковые направляющие помогли решить проблему. Сетка, корзина или ящик с разделителями плавно выезжают из шкафа (частично или полностью - зависит от модификации), так что владельцу кухни не придется залезать туда с головой в поисках необходимого предмета.

Во всем мире при приготовлении пищи люди пользуются водой. Кухонный смеситель открывается до 90 раз в день. Передовые технологии обеспечивают большое разнообразие конструкций смесителей и вариантов высоты излива. Многие из моделей оснащены выдвижными аэраторами и лейками, которые даже при интенсивном использовании смесителем обеспечат удобство и экономию времени – например, при ополаскивании зелени. Разработаны водные системы, способные подавать питьевую воду – как охлажденную, так и кипящую – прямо из кухонного смесителя. Отдельная дополнительная лейка, которая устанавливается рядом со смесителем.

Компаний, представляющих фурнитуру на российском рынке, десятки. Многие из них являются настоящими "классиками жанра", на протяжении многих лет работая в одном направлении. Как правило, все комплектующие изготовлены из нержавеющей стали, следовательно, все они, независимо от производителя, прочны и вполне надежны. Изготовители фурнитуры всегда предлагают несколько вариантов оборудования разных размеров. Самые известные – компания BLUM (Австрия), HETTICH INTERNATIONAL (Германия), KESSEBOHMER (Германия), фабрика GRASS (Австрия), VIBO (Италия), NOMET (Польша), REJS и KOMANDOR (Польша).

<http://jkuhnya.ru/>

<http://www.prohandmade.ru/>

<http://www.clever-storage.ru/>

<http://www.4living.ru/>

<http://www.ivd.ru/>