PRACOVNÍ PLOCHA
Z pohledu realizace je nejjednodušší využít ostrůvek jako úložný prostor a dodatečnou pracovní i odkládací plochu. Při navrhování nezapomeňte na dostatečné osvětlení. (Oresi)

Soukromé ostrovy

Ostrůvek je praktické a moderní řešení soudobých kuchyní, které nabízí mnoho funkcí a uspořádání. Přinášíme přehled všeho, co je potřeba zohlednit, aby vám dobře sloužil.

Kuchyňský ostrůvek poskytne větší prostor pro přípravu jídel i ukládání nádobí a také volnost pohybu. Často na něj navazuje sezení – v otevřené dispozici tak vytváří přirozený přechod mezi obývací a kuchyňskou částí. Protože zásadně definuje rozložení kuchyně, věnujte jeho plánování dostatek času i pozornosti.

Umístění

Ostrůvky jsou náročnější na prostor, proto se příliš nehodí do malých kuchyní. Jejich výhodou je přístupnost ze všech stran, což umožňuje efektivnější využití pracovních zón. Dobré uplatnění proto mají v prostorech s hlubším čtvercovým půdorysem, který se tak lépe využije. Dbejte ale na to, aby na sebe jednotlivé zóny v kuchyni dobře navazovaly a nebyly od sebe příliš daleko.

Funkce

Dalším důležitým krokem je určit funkci, kterou bude ostrůvek plnit. Nejčastěji slouží jako úložný prostor s pracovní plochou. Může také fungovat jako varné a/či mycí centrum, což ale vyžaduje přívod elektřiny, případně plynu, resp. vody a odpadu. U novostaveb se na to pamatuje již v projektu, ale v případě rekonstrukce stávající kuchyně je situace složitější. Pokud je ostrůvek přisazen ke stěně (tzv. poloostrovní řešení), lze vést sítě přímo v ní, u volně stojících ostrůvků není jiná možnost než vedení podlahou. Obzvlášť dobře si rozmyslete umístění dřezu, protože manipulace s vodou tvoří velkou část vařicího procesu. Nezapomeňte také na další úložné prostory, které lze do ostrůvku umístit: kromě skříněk, poliček nebo šuplíků třeba praktickou „schovku“ pro barové židličky. n

RYCHLÉ ŘEŠENÍ
Oproti vestavěným modulům je výhodou volně stojících ostrůvků mobilita. Nevýhodou, že se hůře ladí se zbytkem linky. Kuchyňský ostrůvek Stenstorp, 8990 Kč, IKEA

ODBORNÍK *radí*

DUŠAN VŠELICHA, ORESI
Vedení sítí podlahou je v některých případech velkou překážkou. Řešením je proto umístit do ostrůvku jen elektrické spotřebiče (troubu a elektrickou či indukční varnou desku) a dřez, myčku či plynovou varnou desku mít v lince u stěny.

MYCÍ CENTRUM Umístění dřezu na ostrůvku vyžaduje přívod vody a instalaci odpadu. Jde tudíž o technicky nejnáročnější variantu vhodnou spíše do novostaveb. (Trachea)

VARNÉ CENTRUM Nad ostrůvek s varnou deskou budete potřebovat digestoř určenou do prostoru. K dostání jsou i velice atraktivní kousky. Inspiraci najdete na str. 39. (IKEA)

SRDCE KUCHYNĚ V duchu nejnovějších trendů ostrůvek nahrazuje téměř celou linku. Doplňuje se zpravidla skříňovou sestavou na stěně, kam se umisťují trouby či vestavná lednice. (IKEA)

BAROVÝ PULTÍK Ostrůvek můžete využít k barovému sezení, jen je třeba zvolit správnou výšku. Můžete si ho navrhnout ve dvou úrovních, kdy je pracovní strana nižší. (Schmidt kuchyně)

Foto uvedené firmy, text Darina Kameníková

NAVAZUJÍCÍ STŮL V obdélníkové kuchyni lze ostrůvek prodloužit nižší deskou, která plní funkci jídelního stolu. Jde o praktické uspořádání, které ulehčí servírování. (Kuchyně Hanák)

POLOOSTROV Mezi poloostrovním varným centrem a dřezem na lince (ve tvaru L nebo U) vám vznikne dostatečná pracovní plocha. Můžete ho zakončit snídaňovým pultem. (Oresi)