

MIKOŁAJ WIERSZYŁŁOWSKI

[WIERSZYŁŁOWSKI I PROJEKTANCI]

SZTUKA KOSTIUMOWA

■ Urządzając kuchnię, nie boimy się eksperymentów - w odważnych decyzjach utwierdzają nas popularne programy poświęcone sztuce kulinarnej. Innowacyjne rozwiązania kryje coraz ciekawszy „kostium” - efekt tego, że życie towarzyskie koncentruje się dziś w kuchni lub raczej - w strefie kuchennej, będącej częścią większej przestrzeni. Udogodnienia, które zdejmują z nas ciężar pamiętania o drobnostkach i ułatwiają pracę, mają szansę zagościć w kuchni na dłużej, efektowne gadżety to moda - przyjemna, ale przejściowa.



OKAP PRZYŚCIENNY „NUAGE” zintegrowany z architekturą wnętrza - ściana została „odchylona” jak kartka papieru, tworząc nad płytą grzewczą dyskretną szczelinę. Obudowę wyciągu można pokryć płytą gipsowo-kartonową, płytkami, tapetą lub pomalować, jest również wersja z malowanej stali nierdzewnej, www.elicapolska.pl

inspektor gadżet

Naszpikowana elektroniką niczym auto Jamesa Bonda. Urodą dorównująca szpilkom od Manolo Blahnika. Wyposażona w sprzęt, który przejmuje większość obowiązków kucharza, zostawiając mu przyjemność eksperymentowania, dosmaczania. Kuchnia jest dla dorosłych tym, czym wesołe miasteczko dla dzieci.

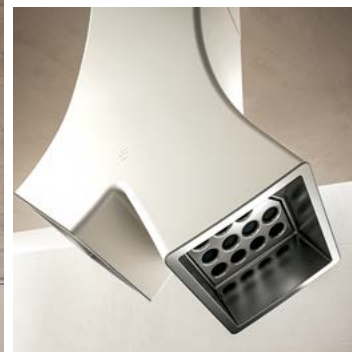
TAK DALEKO, TAK BLISKO

HERNAN GOMEZ
[STUDIO GOMEZ]

■ Jeśli się zastanowić, można dojść do wniosku, że nowoczesne kuchenne rozwiązania hołdują tradycji - weźmy na przykład płytę podgrzewaną na całej powierzchni, przecież to współczesna wersja kuchni z fajerkami. A funkcje smart? Multimedia pozwalają być razem, także podczas gotowania i jedzenia, choć w rzeczywistości jesteśmy oddaleni o setki kilometrów. Oszczędzają czas, ułatwiają komunikację z domownikami (interaktywna kuchenka przekaże wiadomość dla rodziny), przygotowują listy zakupów, sterują oświetleniem, o określonej godzinie uruchomią ekspres. Dzięki nim można... odrobinę zwolnić tempo życia.



KUCHNIA „INVISIBLE”, proj. Mauro Carlesi, z włókna węglowego - materiału lekkiego i odpornego, używanego głównie w motoryzacji i przemyśle kosmicznym. Ma połączenie z internetem, ekran dotykowy wbudowany w blat pozwala także na sterowanie wszystkimi automatycznymi elementami kuchni, a także dźwiękiem w domu, www.toncelli.it



OKAP WYSPOWY „YE”, proj. Fabrizio Crisà dla marki Elica ma kształt rozgałęzienia drzewa. Wykonany z tworzywa Cristalplant o aksamitnej, przypominającej kamień powierzchni. Urządzenie jest zdalnie sterowane, oświetlenie LED firmy iGuzzini oraz silniki o dużej mocy, www.elicapolska.pl

Architekt Rafał Darski, specjalista od rozwiązań kuchennych, co prawda uważa, że pogoń za nowinkami jest w wielu przypadkach nieracjonalna (po co superpiekarnik z efektami specjalnymi osobie, która jada na mieście?), ale... doskonale ją rozumie. – Sam jestem gadzecziarzem. Jeśli kogoś najnowszy sprzęt uszczęśliwia, to czemu nie? Liczy się zabawa! – mówi. Robert Charkiewicz też należy do grupy entuzjastów: inteligentne rozwiązania, technologie 3D, dostawa produktów spożywczych przez drony, interaktywne powierzchnie mebli – co nie tylko zwiększy ich funkcjonalność, ale wpłynie również na wygląd: będą mogły na życzenie właściciela zmieniać kolory. – Jesteśmy coraz większymi indywidualistami, widać to w aranżacji kuchni – uzasadnia.

– Komunikujące się ze sobą płyty grzewcze, pochłaniacze, które same ustalają moc wyciągu, czy lodówki informujące o kończących się zapasach są super, bo pomagają w codziennej pracy – twierdzi architekt Mikołaj Wierszyłowski. – Natomiast wszędobylskie monitory z dostępem do internetu czy telewizji oraz podświetlenia LED już niekoniecznie. Zresztą lodówka z TV, która miała premierę kilka lat temu, dość szybko zniknęła z rynku. Gadżetomania ma swoje granice, wyznaczają je życie i rzeczywiste potrzeby użytkowników – dodaje. Hernan Gomez nie ma wątpliwości: – Zmiana pokoleniowa spowoduje, że cyfryzacja kuchni będzie się rozwijała, tego trendu nie da się powstrzymać. Ale nie dajmy się zwariować, bo przestaniemy kiedyś w ogóle myśleć! – podsumowuje. A może po prostu będziemy myśleć inaczej? ■