



14-02-2014 07:31 CET

## Slik tegner vi kjøkkenet feil

**Her er de vanligste feilene nordmenn gjør når vi setter oss ned og skal være kjøkkenarkitekt for første gang.**

Tegneprogrammene blir stadig bedre, men det er et par huskereglere du bør ta med deg før du begynner å planlegge kjøkkenet i detalj.

– Vi ser at mange feilberegner hvor mye benkeplass som faktisk trengs til matlaging. Hvitevarer, komfyr og oppvaskkum plasseres for tett på hverandre, sier kjøkkenansvarlig Jenny Nordendahl i Elkjøp.

Med sine Epoq-kjøkken er Elkjøp et av de ferskeste tilskuddene til selvtegnerkjøkken. Satsingen økes fremover og kjeden regner seg som en konkurrent til Ikea.

Nordendahl anbefaler at arbeidsområdet mellom komfyr og oppvaskbenk bør være minst 80 centimeter langt, men gjerne 140 hvis du har plass.

– Ikke alle maskiner trenger å stå fremme. For eksempel vil mikrobølgeovn i veggskap frigjøre plass.

## **God flyt**

Kjøkkeneksperter snakker varmt om den gode arbeidstrekanten.

– Flere bør nok være opptatt av hva som er god arbeidsflyt på et kjøkken når de tegner. Avstanden mellom komfyr, oppvaskbenk og kjøleskap må ikke være for lang. Det er de tre stasjonene du er oftest innom, sier Nordendahl.

Hvor stor plass du har til rådighet, vil nødvendigvis bestemme hva du tegner inn. For eksempel kan en opphøyd oppvaskmaskin være bekvemt, men vil stjele plass hvis kjøkkenet er lite.

– Det er bedre at du bøyer deg ned til maskinen enn at du mister viktig benkeplass til matlaging. En del førstegangstegnere bommer også på plasseringen av oppvaskmaskinen, slik at den gode arbeidstrekanten får et hinder hver gang døren oppvaskmaskinen står åpen, sier Elkjøps kjøkkenekspert.

## **Viktig vifte**

Om hvitevarene, og særlig komfyren, er kjøkkenets hjerne, så liker Nordendahl å omtale ventilasjonsviften som kjøkkenets krone.

– Den kanskje vanligste feilen folk gjør med kjøkkenets utseende er å vente med valg av vifte til slutt. Særlig i åpne kjøkkenløsninger er viftens form, fasong og farge så viktig for helhetsinntrykket at den bør være noe av det aller første du tenker på, sier Nordendahl.

Også for ventilasjonsvifter er funksjonalitet viktig. Jo flere bøyer på røret, desto større motstand får luften på veien ut og avtrekkskapasiteten reduseres.

- Ikke plasser inn avtrekksviften så lavt at du mister oversikten over grytene.

## **Skuff eller skap**

Kjøkkenskuffene blir bare større og dypere. 120 centimeter brede skuffer er blitt vanlige i flere av Elkjøps løsninger.

- Om du vil satse mest på skap eller skuff, er en smakssak, men skuffene rommer som regel mest. Flere har også skjønt at det er mye lettere å komme til innerst i en skuff enn bakerst i en hylle.

Større oppvaskkum gir mindre søl.

- Når du kan plassere hele stekeplaten ned i kummen, blir oppvasken nesten en fornøyelse i forhold til om du må håndtere den på skrå. En bred kum krever da større skap eller skuffeplass under, men det betyr igjen bedre plass til kildesortering, sier Nordendahl.

*Saken er skrevet for Elkjøp av nyhetsbyrået Newswire, journalist Kjell M. Kaasa.*

---

*Elkjøp er et av Nordens største handelsforetak innen forbrukerelektronikk og elektriske husholdningsapparater, og omsatte for NOK 26,2 milliarder i regnskapsåret 2012/13. Driftsresultatet var NOK 1.100 millioner.*

*Konsernet har etablert detaljistvirksomhet i Norge, Sverige, Danmark, Finland, Island, Færøyene, Tsjekkia og Slovakia, med hovedforankring rundt stormarkedskonseptet.*

*Alle de 285 varehusene i Norden får i hovedsak sin vareforsyning fra egen distribusjonsvirksomhet, med sentrallager i Jönköping på 100.000 kvadratmeter.*

*Ca 9.200 ansatte er sysselsatt i Elkjøp-konsernet, som er eid av britiske Dixons*

*Retail - en av Europas største forhandlere innen forbrukerelektronikk.*

## Kontaktpersoner



**Madeleine Schøyen Bergly**

Pressekontakt

Kommunikasjonssjef, Elkjøp Norge

[madeleine.schoyen@elkjop.no](mailto:madeleine.schoyen@elkjop.no)

95703597