

Perheiden muuttuneet ruokailutottumukset ja ajanviettotavat suosivat keittiön ja oleskelutilojen yhdistämistä.

Avokei keskipi

Avokeittiöt, joissa ruuanvalmistustila yhdistyy avoimesti olohuoneeseen, ovat nykyään suosittuja. Ruokailun lisäksi myös ruuanvalmistus on yhä useammin sosiaalinen tapahtuma perheen ja ystävien kesken.

Avokeittiössä kokkaava pystyy tarkkailemaan olohuoneessa leikkiviä lapsia tai seurustelemaan olohuoneessa olevien vieraiden kanssa. Yhä useammassa perheessä myös ruuanvalmistukseen osallistuu koko perhe. Viikonloppuisin yhteisestä ajasta nautitaan ruuan parissa.

”Uudiskohteiden keittiöistä on avokeittiöiden osuus yli puolet, varmaan 60 %, ja remonttikoh-teissakin yhä useampi haluaa purkaa väliseiniä pois”, veikkaa keittiöitä myyvä Antti Hietanen.

Valoisaa ja avaraa

Kuopion Saaristokaupunkiin juuri valmistuneessa Timo Mer-tasen ja Suvi Koiviston yhteisessä kodissa on tyypillinen nykyaikai-nen keittiö. Oleskelutila yhdistyy keittiöön, joka on kodin keskipi-ste. Keittiöstä on kulku eteiseen, pesutiloihin, tilavaan kodinhoito-huoneeseen sekä takapihalle.

”Avokeittiöön päädyimme, koska halusimme valoisat ja avarat tilat.

Ruokailuryhmä on sijoitettu keittiön ja olohuoneen väliin, jolloin saareketta voi hyvin käyttää tarjoilupöytänä.

ttiö on kodin ste

Nyt keittiöön tulee valoa kahdesta suunnasta, talon päädystä olohuoneen kautta sekä keittiön ikkunasta ja lasiovesta”, perustelee Timo talon pohjaratkaisua.

Lisäksi avaruutta antaa huonekorkeus ja viisto sisäkatto. Korkeiden seinien ansiosta nykyään suosittujen matalampien yläkaappien sijaan valittiin keittiöön korkeat yläkaapit.

”Toiveenamme oli tilava keittiö. Sekä säilytystilaa että työskentelytilaa on runsaasti ja saarekkeen ympärillä mahtuu mukavasti useampi toimimaan”, kertoo ratkaisuihin tyytyväinen Suvi. Suunnittelijan apua kaivattiin avohyllyjen ja lasiovien sijoittelussa, jolla haluttiin keventää kaapistojen ulkonäköä. Myös koneiden sijoittelussa luotettiin ammattilaisen suosituksiin, joten astianpesukone ja uuni nostettiin hyvälle työskentelykorkeudelle.

Baaripöytä ja ruokailuryhmä

Timon ja Suvlin toiveisiin kuului ehdottomasti liedellä varustettu saareke, joka rauhoittaa keittiön ruuanlaitto-tilan kulkutilasta. ”Saareke on näppärä käyttää ja hyvän näköinen”, perustelee

Timo. Kylmälaitteet sijoitettiin oleskelutilan ja ruuanlaitto-tilan väliin jakamaan tilaa ja tuomaan näköestettä.

Täysin avoin näkymä koetaan usein hankalaksi, sillä kaikkea pöydällä olevaa ei haluta näyttää vieraille vaan säilyttää siisti vaikutelma. Saarekkeissa on usein työtasoa korkeampi seinäke, joka estää pöydällä olevien tavaroitten näkymisen suoraan oleskelutilaan. Timon ja Suvlin keittiössä korkeampi seinäke ei ole olohuoneen puolella vaan sijoittuu takapihan oven suuntaisesti. Saarekkeen ympärille on varattava riittävästi tilaa. Suositeltavaa on jättää vähintään 1,1 metriä suuntaansa. Ihan pieneen keittiöön saarekettä ei kannatakaan suunnitella.

Timon ja Suvlin saarekkeeseen on sijoitettu liesi. Keittiön tärkein työalue on lieden ja vesipisteen välillä. Ne tulisikin sijoittaa mahdollisimman lähellä toisiaan.

Varsinainen ruokailutila on olohuoneen puolella, mutta saarekkeessa on pieni baaritaso jakkaroineen.

”Yleensä syömme ruokapöydän ääressä. Saarekettä voi käyttää tarjoilupöytänä sekä aamiaisen syömiseen. Asennamme vielä television keittiöön. Pihalle on suunnitella terassi, johon pääsee



PANOSTA KOTIISI. HANKI LAADUKAS PUUSTELLI-

KEITTIÖ

- SAAT KAIKEN YHTEENSOPIVANA JA TAKUUTYÖNÄ. SUUNNITTELUSTA ASENNUKSEEN.

Tervetuloa tutustumaan Puustellin keittiöratkaisuihin ja keskustelemaan asiantuntijan kanssa omasta keittiöhankinnastasi.

Voit myös soittaa ja varata maksuttoman suunnitteluajan kotiisi sinulle sopivaan ajankohtaan.



IDEAT KASVAVAT PUUSTELLISSA.

✓ MAKSUTON SUUNNITTELU

✓ MAKSUTON KOTIMITTAUS

puustelli.com



JO 24 VUOTTA SUOMEN OSTETUIN KEITTIÖMERKKI!



suoraan keittiön ovesta. Kesällä syömme usein ulkona”, suunnittelee Suvu.

Yhtenäinen sisustus

Avokeittiötä suunniteltaessa on tärkeää huomioida keittiön ja muiden tilojen yhtenäinen sisustus. Pintamateriaalit poikkeavat usein toisistaan, koska keittiön materiaaleilta vaaditaan parempaa kestävyyttä ja pestävyyttä kuin oleskelutiloissa.

”Keittiö suunniteltiin yhtä aikaa muiden sisustusratkaisujen kanssa. Yhteistyö oli vaivatonta sillä myös talopaketti ja sisustusmateriaalit tulivat saman rautakaupan kautta. Talopakettiin sisältyi sisustus suunnittelijan palvelut ja myös keittiötä suunniteltiin yhteistyössä sisustus suunnittelijan kanssa”, kertoo keittiön suunnittelusta vastannut Hietanen.

Keittiön ja olohuoneen värimaailma suunniteltiin yhtenäiseksi. Keittiön kaappien rungot ovat tummaa pähkinämelamiinia ja sama väri toistuu ruokailupöydässä, työtasoissa ja olohuoneen listoissa. Sekä olohuoneen että keittiön seinät on maalattu vaaleanruskealla maitokahvin sävyllä ja kaappien ovien väri on nimeltäänkin cappuccino. Lattian harmaa sointuu hyvin teräspintoihin sekä olohuoneen suureen kulmasohvaan, joka myös on harmaa.

Suvun ja Timon keittiössä on laattaa käytetty välitilassa, lattiissa sekä saarekkeen seinämässä. ”Talossa on laattalattia kaikkialla paitsi makuuhuoneissa. Haimme sillä yhtenäistä kokonaisuutta sekä kestävyyttä koirien takia”, sanoo Timo ympärillään perheen kaksi kookasta koiraa.

Huomaa-mattomia koneita

”Avokeittiön kodinkoneita valitessa moni kiinnittää huomiota pääasiassa ulkoasuun. Avokeittiöiden kodinkonevalinnoissa avainasiana on hiljaisuus. Kohdekeittiön täysin integroidun astianpesukoneen äänen voimakkuus on 43 desibeliä. Koneiden äänet eivät saa häiritä elämää olohuoneessa”, muistuttaa Hietanen.

Nykyään lähes aina uunit sijoitetaan kalusteisiin ja liesi upotetaan tasoon. Näin saadaan uuni hyvälle työskentelykorkeudelle ja nostettua lasten ulottumattomiin. Astianpesukoneissa on saatavana sekä kokonaan että osittain integroitua malleja. Jälkimmäisessä



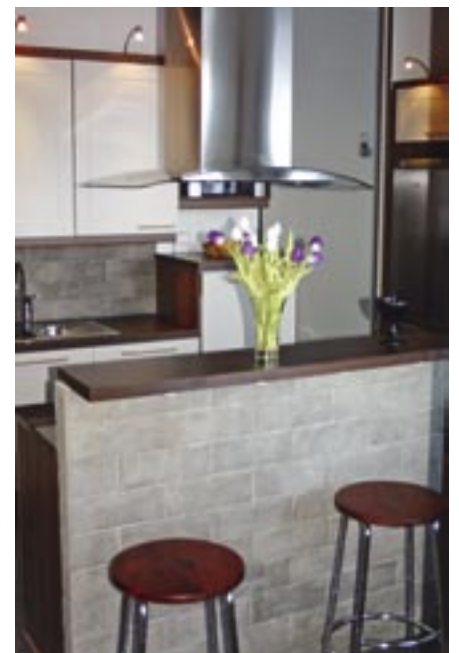
käyttöpaneeli jää näkyviin ja kokonaan integroidussa paneeli on oven sisäreunassa.

Teräs on kodinkoneissa yhä suosittu materiaali. Pintakäsittelyillä on saatu vähennettyä sormenjälkien näkymistä, joka aiemmin koettiin teräksen suurimmaksi haitaksi.

Timolla ja Suvilla on kylmäkalusteina kaksi teräksistä jääkaappipakastinta. Kylmätila on runsaasti ja jääkaappien lämpötiloja voi pitää hieman erilaisina, toinen kasviksille ja toinen lihalle sopivana.

”Keittiön välitila pyritään pitämään melko tyhjiällä. Mausteet ovat piilossa vetolaatikoissa ja pienkoneet nostetaan kaapeista tarvittaessa esille. Pistorasioita on runsaasti ja ne ovat piilossa yläkaappien alla. Emme halunneet näkyviä pistorasioita, ja välitilan hyllyllekin ajattelimme sijoittaa vain koriste-esineitä”, Timo luettelee tyypillisistä avokeittiön ratkaisuja.

Keittiösuunnittelija Antti Hietanen (vasemmalla) on tyytyväinen Timo Mertasen ja Suvu Koiviston vasta valmistuneen keittiön toimivuuteen. Saarekkeen taso on kestävä ja tyylikästä graniittia.



Saarekkeessa on pieni baaritaso, jolta voi nauttia vaikka aamiaista. Seinäkkeessä on käytetty samaa luonnonkiveä muistuttavaa laattaa kuin kaappien välitilassa.

Katseen kestävät koneet

teksti: Viestitär Ky / Mari Saarelainen



Keittiökonevalmistajat hemmottelevat asiakkaitaan panostamalla muotoiluun ja käyttökävyyteen. Monipuoliset koko- ja väri vaihtoehdot antavat valinnanvaraa. Perinteisen valkoisen rinnalla suosituin väri on teräs, mutta myös mustaa ja punaista käytetään muun muassa kylmälaitteissa.

Isujen uunien vaihtoehdoksi on tuullut siroja kalusteisiin sijoitettavia vaihtoehtoja. Saatavana on 45 cm korkeita uuneja. Kalusteisiin sijoitetut kahvinkeitin ja kylmäkalusteissa oleva jääpala-koneet yleistyvät myös meillä Suomessa.

Valmistajat ovat vastanneet avoikeittiöiden tarpeeseen kehittämällä entistä hiljaisempia koneita. Hiljaisimmillaan astianpesukoneen ääni on vain 39 dB.

Helppo-käyttöisyttä

Monet tekniset innovaatiot helpottavat ruuanlaittoa sekä koneiden huoltamista. Pakastinta ei tarvitse enää sulattaa vaan se sulattaa aika ajoin itse itsensä ja estää huurteen kertymisen. Astianpesukoneissa voi olla tunnistusohjelma, joka automaattisesti valitsee sopivan veden määrän, lämpötilan ja pesuajan.

Kehittyneimmissä induktio-keittotasoisissa on paistosensori, joka estää ruokaa palamasta ja paistinpannun teflon-pinnoitetta vaurioitumasta. Lämpötilan rajoittaminen vähentää myös riskiä, että paistinrasva syttyisi palamaan.

Koneista on myös kehitetty entistä ekologisempia. Kehitystä on edesauttanut pakollinen energialuokitus, joka on saanut valmistajat kiinnittämään asiaan huomiota. Viime aikoina varsinkin astianpesukoneiden sähkön- ja vedenkulutusta on saatu pienemmiksi. Parhaimmillaan yhdellä

pesukerralla kuluu vain 10 litraa vettä ja 1 kWh sähköä ja silti pesutulos on AAA-luokkaa. Se on selkeästi ekologisempaa kuin astioiden peseminen käsin.

Kylmäkalusteiden kehittyneiden eristeiden ansiosta energiankulutus on pienentynyt ja pakastimet pystyvät sähkökatkosten sattuessa säilyttämään pakasteet vahingoittumattomina jopa kaksi vuorokautta.



Siemensen Compact 45-konsepti sai vuoden 2008 Design Award -palkinnon tunnustukseksi muotoilustaan.



Siemensen 120 cm leveä liesituuletin on omiaan keittosarekeisiin.



TOPi
1939 • 2009

Koko koti Topia®



Kaisla, harmaa



VILLI JA VÄRIKÄS MAAILMA

1960-luku oli suurten mullistusten vuosikymmen. Muuttoliike suuntautui maalta kaupunkiin, ja televisio tuli koteihin. Koko maailma haukkoi henkeään, kun ihminen kävi ensimmäistä kertaa kuussa. Suomalainen keittiö sai väriä ja kuviota pintaan, ja vuosikymmenen uutuus oli pakastin, joka mullisti säilönnän. Niin tuolloin kuin nyt Topi on ollut ajan hermolla. Topin valtti on luovuus: mullistavatkin ideat muuntuvat toimiviksi kodin ratkaisuiksi.

Koko kodin **juhluvuoden mallisto** on esillä myymälöisämme kautta maan. Tule katsomaan, miten voimme toteuttaa Sinun värikkäät unelmasi, ideasta asennukseen. Tutustu **remonttikampanjaamme** nettisivuillamme. Kysy myös edullista **Topi-rahoitusta**.

moderni / klassinen / perinteinen

topi
KEITTIÖT

topi-keittiot.fi

keittiö / kylpyhuone / kodinhoito / liukuovet / säilytys