GiD
МЕБЕЛЬ

33 ОШИБКИ ПРИ ЗАКАЗЕ КУХНИ

СОДЕРЖАНИЕ

Как уберечь себя от заказа проблемной кухни 3

9 фатальных ошибок при проектировании кухни 8

Главные правила безупречной кухни 12

6 быстрых советов от профессиональных дизайнеров 13

Неочевидные способы испортить дизайн кухни 17

Принципы дизайна идеальной кухни 19

20 примеров испорченного впечатления о кухне 27

Приёмы, которые внешне сделают кухню дорогой 35

Хитрости производителей мебели 45

Основные способы экономии при заказе кухни 47

КАК УБЕРЕЧЬ СЕБЯ ОТ ЗАКАЗА ПРОБЛЕМНОЙ КУХНИ

Красивая, надёжная и комфортная кухня — это всегда долгий процесс выбора решений из множества вариантов.

Какими будут форма, стиль и цвет кухни, как встроить её в интерьер, как не переплатить за лишнее и не оставить без внимания важные детали?

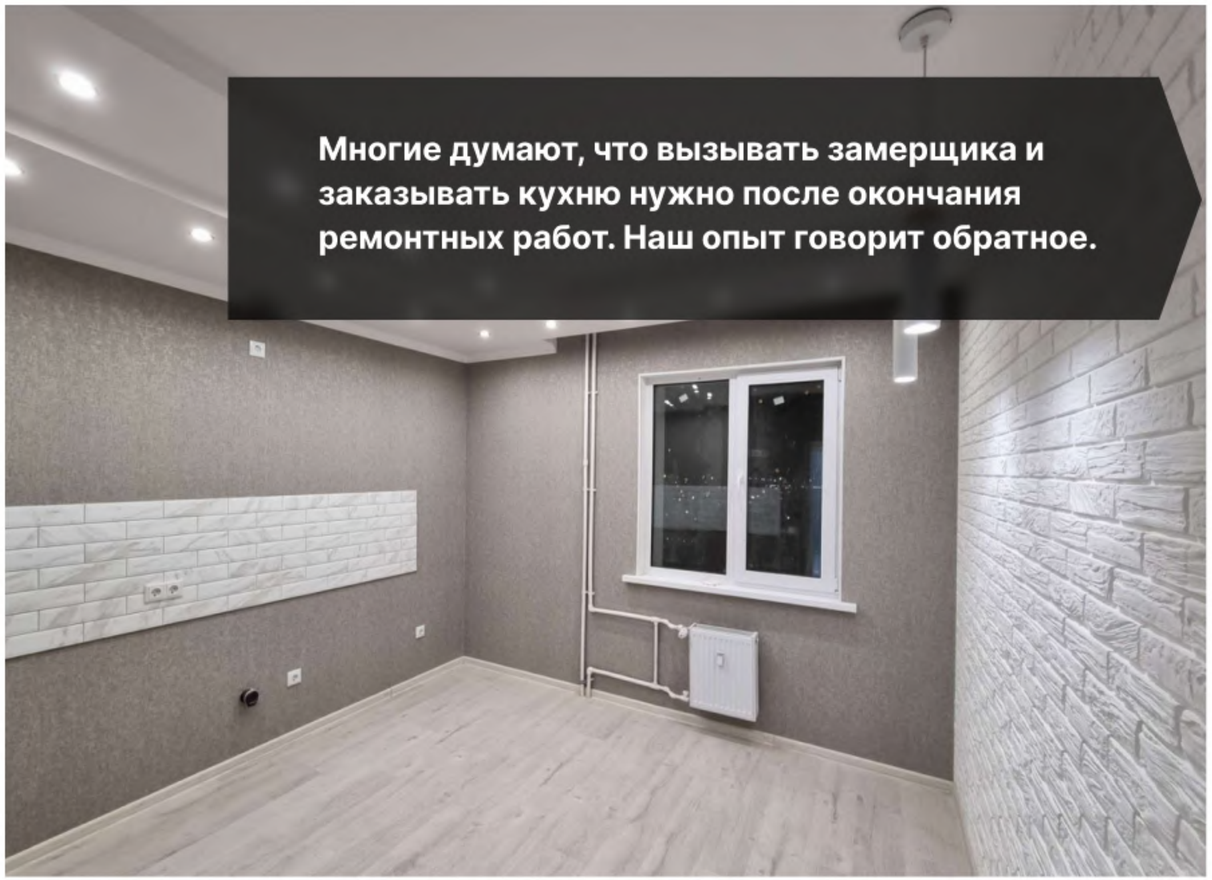
Какую технику купить, как выбрать мойку, чем отличается фурнитура, какой материал фасадов будет лучше в моём случае?

Одним словом, **как заранее всё продумать и учесть,** чтобы не сойти с ума и получить желаемое.

Для вашего удобства мы разобрали основные ошибки из реальной жизни, которые часто допускают заказчики кухонь.

Обязательно уделите им внимание, ведь это гарантированно убережёт от разочарования и сэкономит ваши нервы и деньги.

СЕГОДНЯ РЕМОНТ — ЗАВТРА КУХНЯ



Теперь кухня будет под помещение

Да, в случае, когда гарнитур простой и вы уже представляете, что и где будет расположено и заранее это предусмотрели в процессе ремонта, то скорее всего ничего страшного не произойдет.

ПРОБЛЕМА

Если вы не имеете представления о проекте кухни, её размерах, технике, расположении функциональных зон, то **готовый ремонт** до обращения в мебельную компанию **неизбежно приведёт к дополнительным тратам** и переделкам, или сильно ограничит выбор идеальной кухни.

СЕГОДНЯ РЕМОНТ - ЗАВТРА КУХНЯ

РЕШЕНИЕ

Мы рекомендуем вызывать замерщика до начала ремонтных работ. Тогда специалистам легко предложить вам наилучшее решение и предоставить для отделочников необходимую техническую документацию.

Пора вызывать замерщика

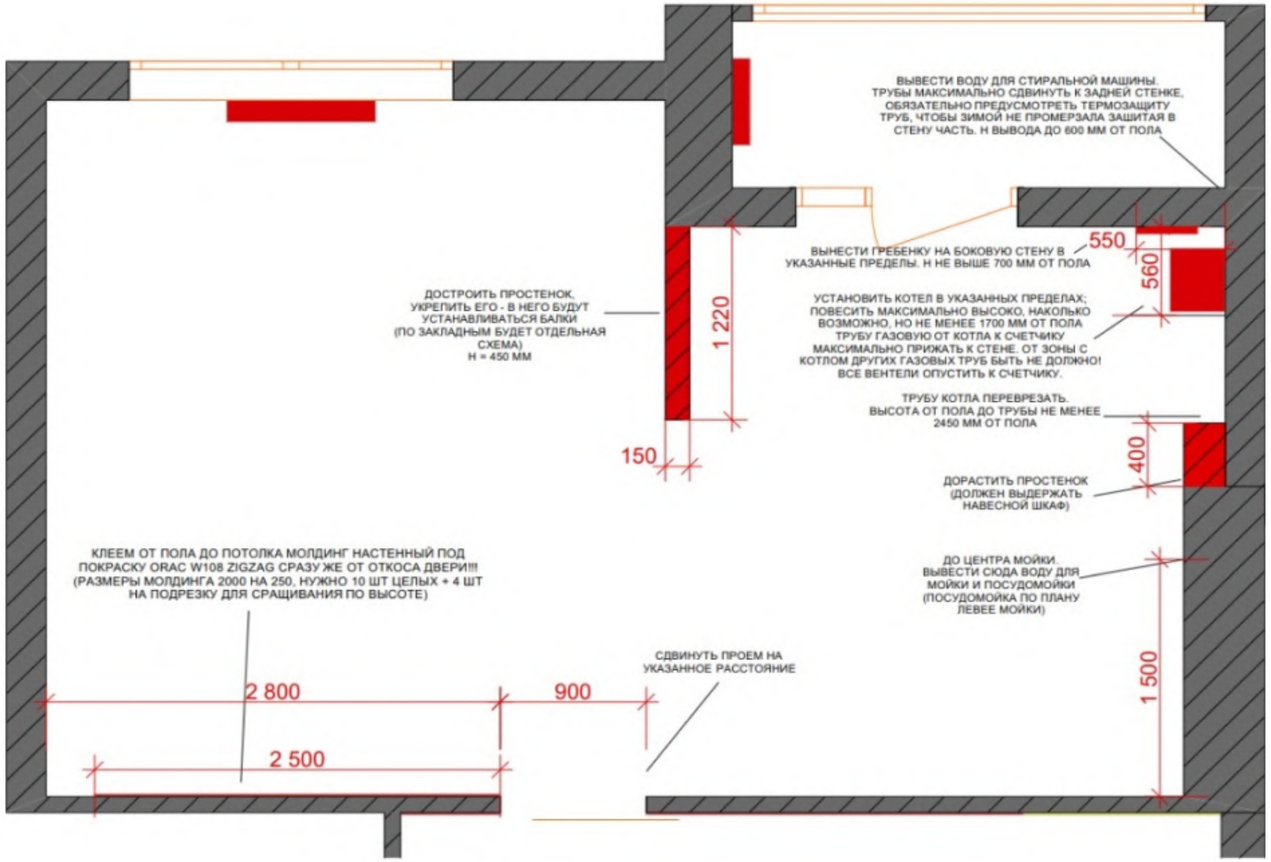
СЕГОДНЯ РЕМОНТ - ЗАВТРА КУХНЯ

К тому же можно будет рассмотреть варианты частичной перепланировки.

К примеру, перенести дверной проём, нарастить или сломать стену, предусмотреть закладные в стене или потолке.

Произвести манипуляции с вытяжкой, продумать размещение котла, подвод воды, разводку электрики.

Продумать расположение тёплого пола относительно гарнитура, острова или барной стойки и так далее.



Пример плана корректировок помещения после проекта кухни

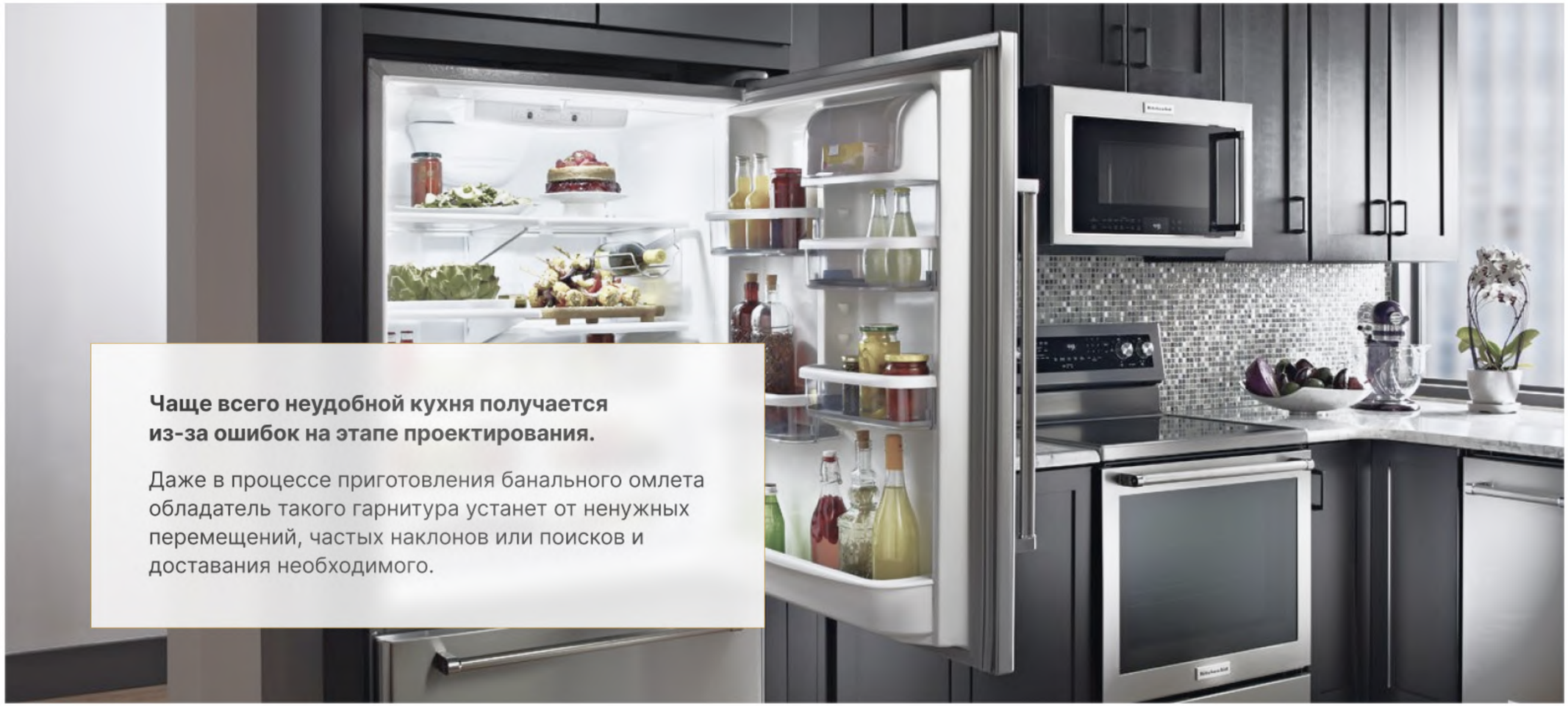
ЧТО СДЕЛАТЬ ПРЯМО СЕЙЧАС?

Если вы только планируете ремонт, наши дизайнеры предложат вам несколько вариантов проектов под вашу планировку.

На этом этапе не обязательно выбирать итоговый стиль, цвет и материалы будущей кухни. Главное – определиться с концепцией, подготовить техническую информацию для отделочников.

Получите консультацию
в Whatsapp: **+7 929 200-80-33**

9 ФАТАЛЬНЫХ ОШИБОК ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ КУХНИ



Чаще всего неудобной кухня получается из-за ошибок на этапе проектирования.

Даже в процессе приготовления банального омлета обладатель такого гарнитура устанет от ненужных перемещений, частых наклонов или поисков и доставания необходимого.

9 ФАТАЛЬНЫХ ОШИБОК ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ КУХНИ

Узкая рабочая зона (менее 60 см).

Область столешницы между мойкой и варочной поверхностью не позволяет удобно расположиться. Некуда поставить, негде нарезать.

Расположение мойки в углу —

частое решение в маленьких угловых кухнях. В итоге спина быстро устаёт и болит.

Неудобная высота столешницы.

Стандартный размер - 86 см от пола. Но он не походит всем без исключения, и часто не соответствует росту заказчика. Как результат - снова страдает спина.

9 ФАТАЛЬНЫХ ОШИБОК ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ КУХНИ

Открытая дверь посудомоечной машины перекрывает шкаф с мусорным ведром. Попробуйте в таких условиях очистить тарелки от остатков пищи.

Неудобная сторона открывания дверей шкафов и холодильника – нужно обходить или изворачиваться.

Слишком узкие проходы между шкафами в кухнях с полуостровом или островом, или между кухней и обеденной зоной.

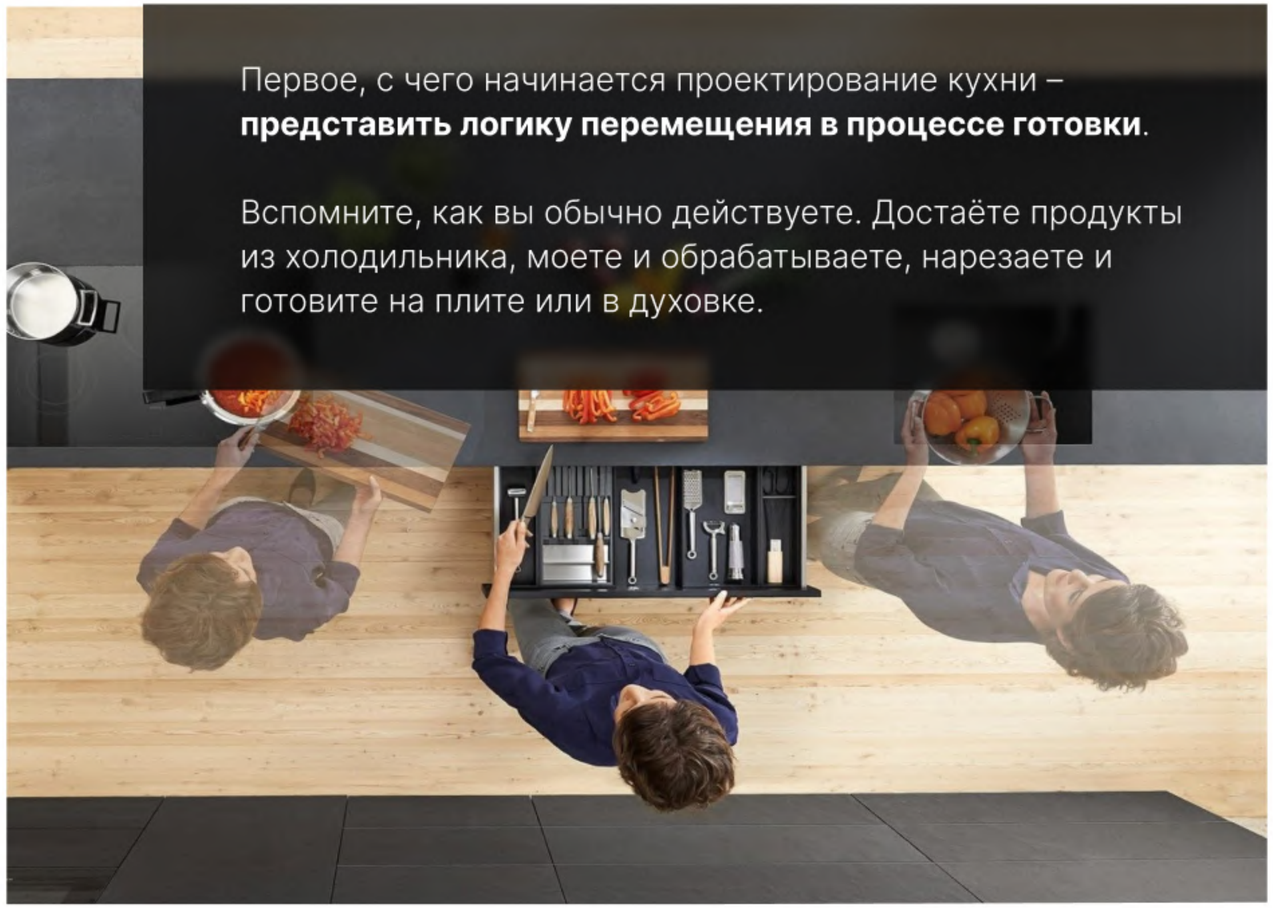
9 ФАТАЛЬНЫХ ОШИБОК ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ КУХНИ

Мало розеток или розетки в неудобных и даже опасных местах. Захотели новую бытовую технику, а без тройников и удлинителей уже не обойтись.

Размещение техники с нарушениями инструкций по эксплуатации. К примеру, установка вытяжки ниже допустимой высоты, встроенный холодильник без радиаторной решетки или обычный холодильник в коробе без вентиляционных зазоров. Всё это сокращает срок службы бытовой техники и приводит к дорогому ремонту.

Установка мойки на узком острове с недостаточным отступом от мойки до края острова (менее 30 см). В таком случае брызги летят на пол, что повышает риск поскользнуться и травмироваться. Полы в воде быть не должны.

ГЛАВНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗУПРЕЧНОЙ КУХНИ



Первое, с чего начинается проектирование кухни – **представить логику перемещения в процессе готовки**.

Вспомните, как вы обычно действуете. Достаёте продукты из холодильника, моете и обрабатываете, нарезаете и готовите на плите или в духовке.

Важно рационально расположить основные функциональные зоны – хранения запасов, посуды и столовых приборов, мокрой зоны, зоны подготовки и приготовления еды. И предусмотреть второстепенные: чайно-кофейную, столовую, посадочную и т.д.

Главный принцип проектирования кухни – **как можно меньше перемещений по ней во время приготовления пищи**. А то, чем вы чаще всего пользуетесь, всегда должно быть под рукой.

Кроме того, кухня должна соответствовать вашим антропометрическим особенностям, то есть подходить под рост, иметь удобную высоту столешницы и верхних полок.

6 БЫСТРЫХ СОВЕТОВ ОТ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИЗАЙНЕРОВ

Выдвижные ящики в нижних шкафах кухни значительно удобнее полок.

Верхние шкафы открывать за фасад гораздо удобнее, чем от нажатия.

Шкаф под сушку лучше делать без дна.

6 БЫСТРЫХ СОВЕТОВ ОТ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИЗАЙНЕРОВ

Кухня с прямыми фасадами гораздо легче в уходе.

Пенал с выдвижными ящиками - наилучшее решение для организации хранения.

Использовать модуль-трапецию в угловых кухнях дорого и не практично.

ЧТО СДЕЛАТЬ ПРЯМО СЕЙЧАС?

Наша компания разработала специальный опросник, в котором **более 50 вопросов** о вашей будущей кухне.

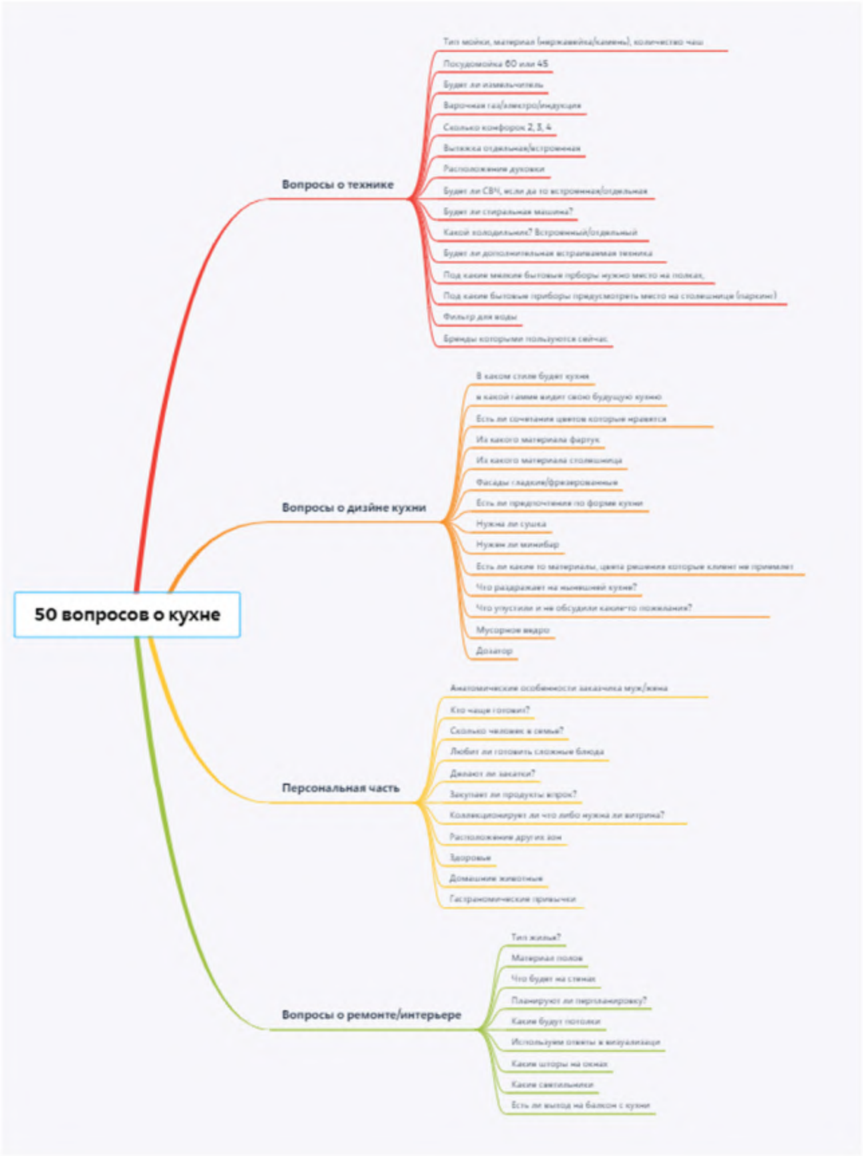
Такой подход позволяет сделать **гарнитур максимально удобным**, ничего не забыть и учесть даже самые мелкие детали.

На замере наш специалист измеряет не только помещение, но и ваши параметры: расстояние от пола до согнутого локтя, максимальную высоту досягаемости и длину от пола до подбородка, **чтобы спроектировать кухню именно под вас.**

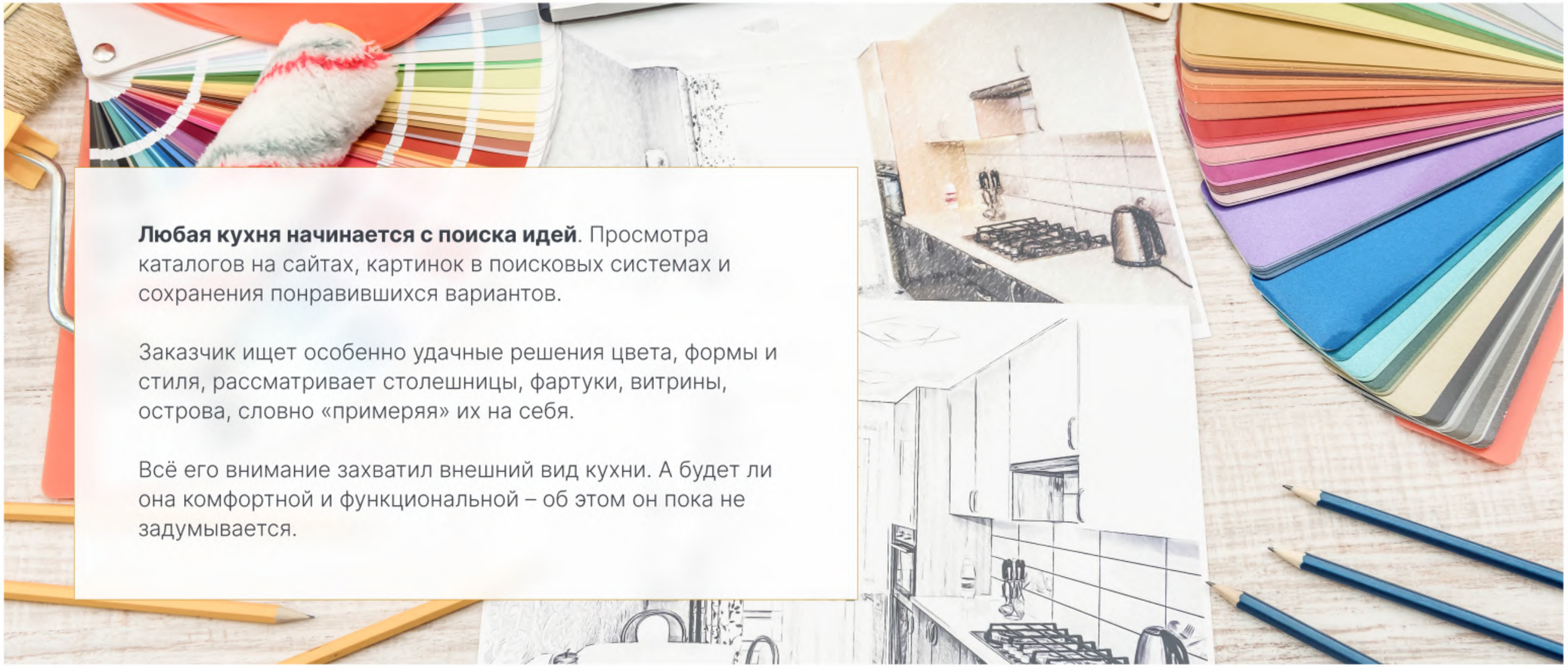
Оставьте заявку на проектирование или скиньте готовый проект или эскиз кухни, а мы дадим свои рекомендации по улучшению, рассчитаем стоимость, сделаем визуализацию кухни в интерьере.

Получите консультацию

в Whatsapp: **+7 929 200-80-33**



НЕОЧЕВИДНЫЕ СПОСОБЫ ИСПОРТИТЬ ДИЗАЙН КУХНИ

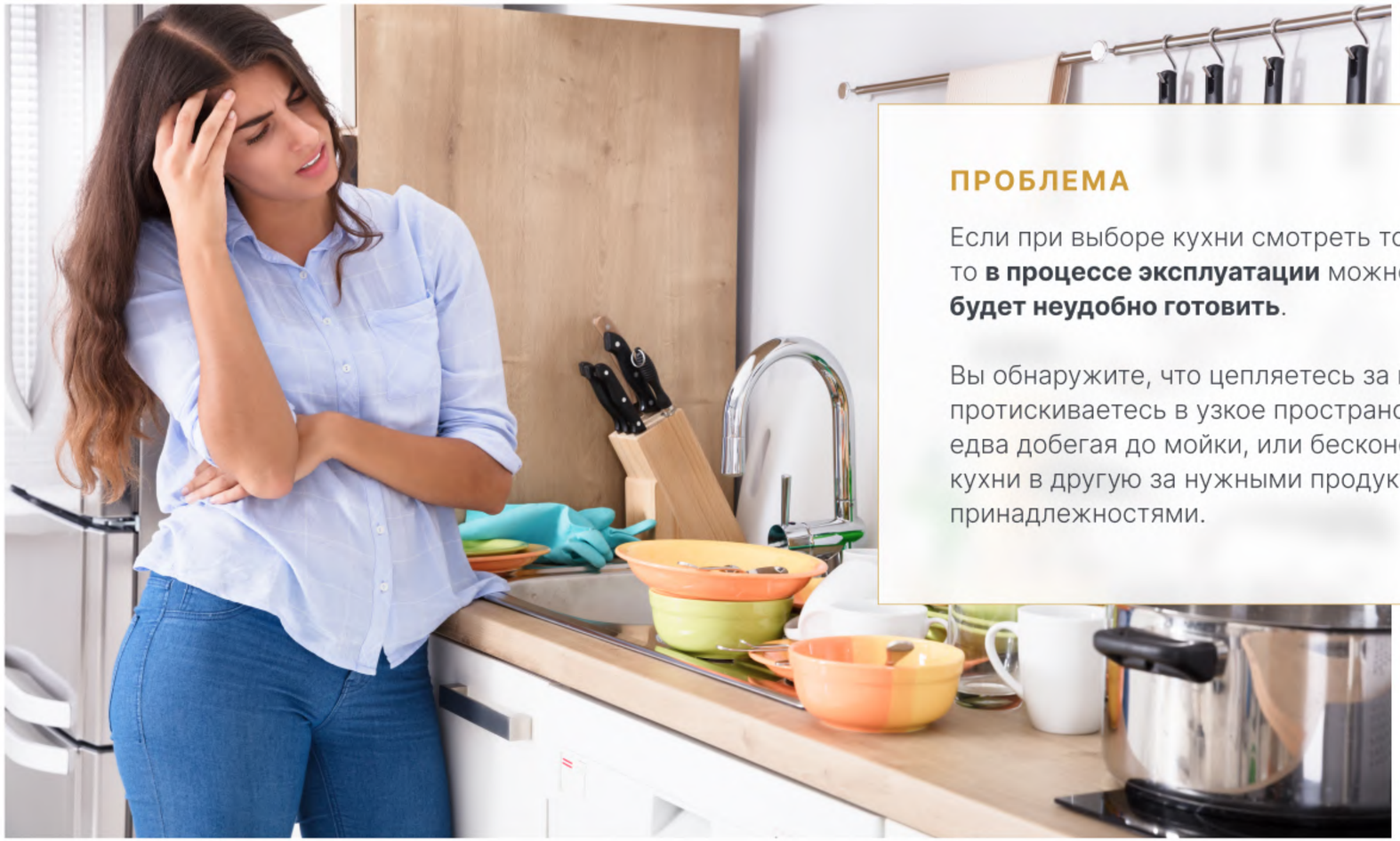


Любая кухня начинается с поиска идей. Просмотра каталогов на сайтах, картинок в поисковых системах и сохранения понравившихся вариантов.

Заказчик ищет особенно удачные решения цвета, формы и стиля, рассматривает столешницы, фартуки, витрины, острова, словно «примеряя» их на себя.

Всё его внимание захватил внешний вид кухни. А будет ли она комфортной и функциональной – об этом он пока не задумывается.

НЕОЧЕВИДНЫЕ СПОСОБЫ ИСПОРТИТЬ ДИЗАЙН КУХНИ



ПРОБЛЕМА

Если при выборе кухни смотреть только на её внешний вид, то **в процессе эксплуатации** можно столкнуться с тем, что **будет неудобно готовить**.

Вы обнаружите, что цепляетесь за неудачные ручки, протискиваетесь в узкое пространство, капаете на пол жиром, едва добегая до мойки, или бесконечно ходите из одной части кухни в другую за нужными продуктами и кухонными принадлежностями.

КАК ЭТОГО ИЗБЕЖАТЬ?

РЕШЕНИЕ

Мы разработали принципы, опираясь на которые наши заказчики получают действительно профессиональный дизайн кухни. Вы можете ознакомиться с ними самостоятельно или обратиться в нашу компанию, чтобы совместно с дизайнерами всё детально продумать.

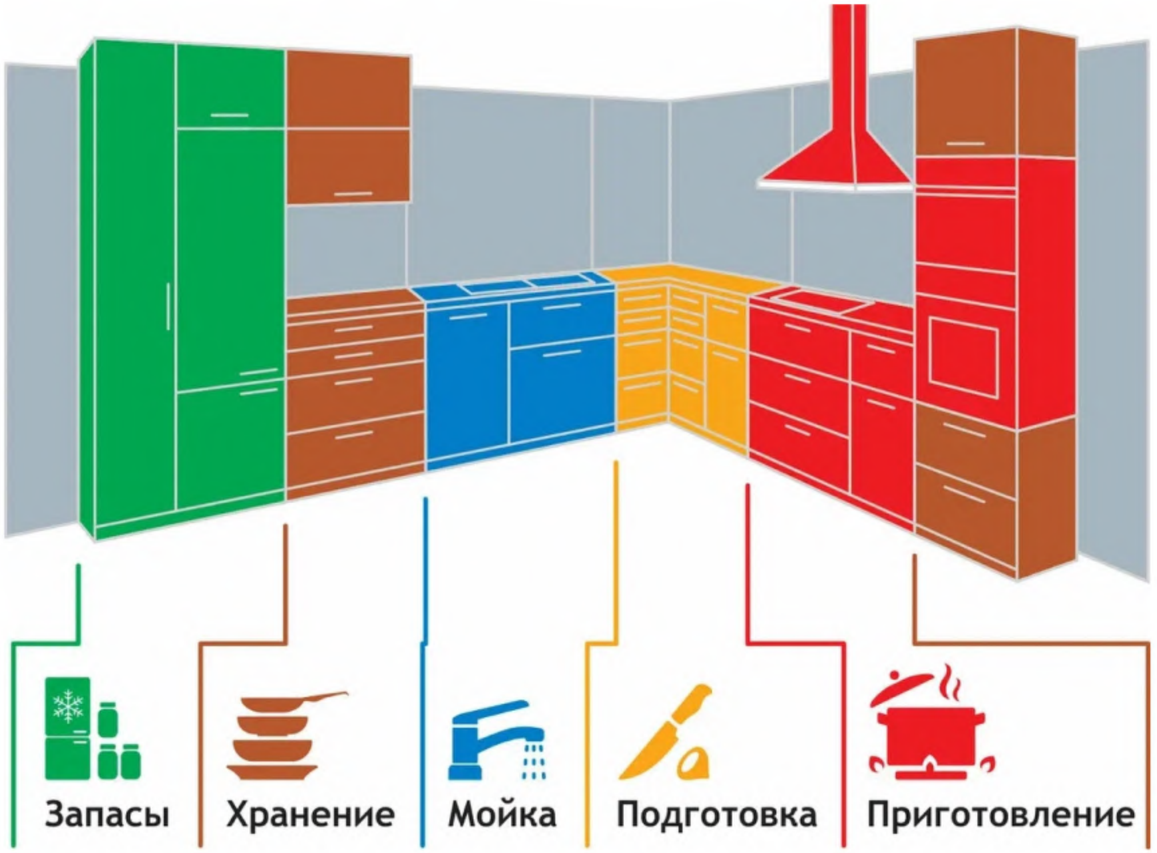
ПРИНЦИПЫ ДИЗАЙНА ИДЕАЛЬНОЙ КУХНИ

Удобство и комфорт

Используем концепцию Dynamic Space от Blum. Первым делом мы думаем, насколько будет легко пользоваться кухней. Под рукой ли самое необходимое для хозяйки. С правильной ли стороны открываются двери.

Продумана ли логика перемещения и функциональные зоны. Легко ли мыть и содержать пространство в чистоте. Удобно ли будет открывать ящики и шкафы? Особое внимание открыванию посудомоечной машины и встроенного холодильника.

Для защиты от микроповреждений столешницы мы рекомендуем присмотреться к фактурным и многослойным поверхностям пластика. Если у вас маленькие дети, то в качестве защиты от загрязнений лучшим вариантом будут тёмные и не однотонные цвета. Но знайте, что если ваш выбор пал на глянцевую столешницу, особенно чёрную, то вы быстро расстроитесь - она легко поцарапается.



ПРИНЦИПЫ ДИЗАЙНА ИДЕАЛЬНОЙ КУХНИ

Безопасность

Далее мы оцениваем, насколько безопасно расположены функциональные зоны. Продумываем надёжное закрепление конструкций, при необходимости предусматриваем дополнительные закладные. Учитываем материал стен и возводимых конструкций. Обеспечиваем простой и удобный доступ к часто используемым зонам кухни в нашем дизайн-проекте.

А также смотрим, есть ли вероятность обжечься об варочную панель, духовку, или доставая суп из микроволновой печи. Не размещена ли близко к окну и шторам газовая панель. Не будет ли цепляться одежда за ручки. Правильно ли расположены розетки, нет ли их в зоне мойки, варочной поверхности и многое - многое другое.

ПРИНЦИПЫ ДИЗАЙНА ИДЕАЛЬНОЙ КУХНИ

Долговечность

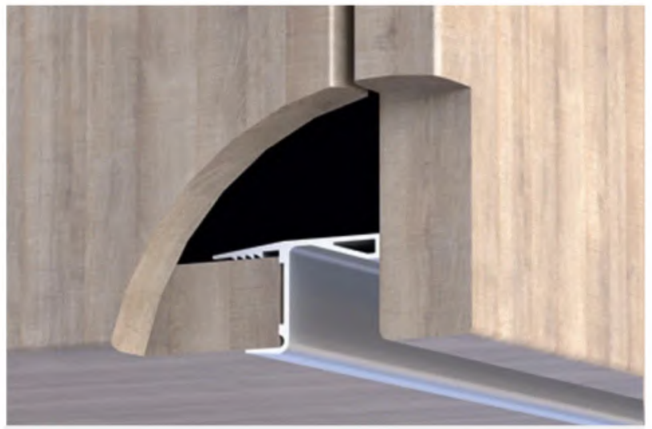
Средний срок жизни кухни - 10-15 лет. Чтобы она прослужила вам долго, мы рекомендуем использовать надёжную фурнитуру европейских производителей, например Blum и Hettich.

ПРИНЦИПЫ ДИЗАЙНА ИДЕАЛЬНОЙ КУХНИ

Долговечность

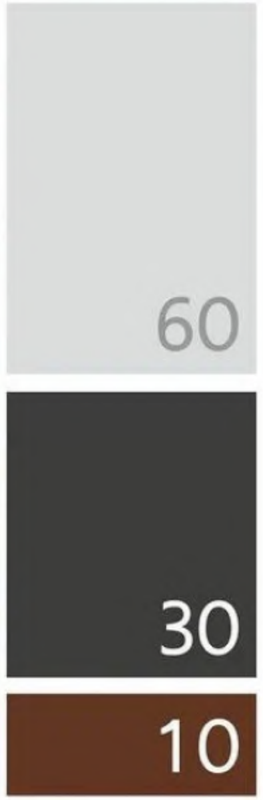
Дополнительную защиту от влаги шкафа под мойкой обеспечит специальный алюминиевый поддон. С ним гораздо легче соблюдать чистоту и порядок внутри шкафа.

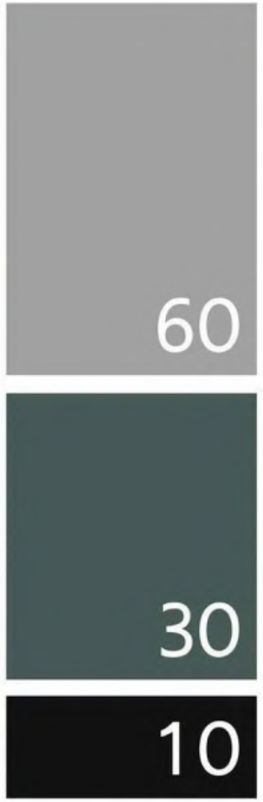
Качественная кромка корпуса кухни - также важный параметр её долговечности, особенно в зонах сушки, духовки и варочной панели.



Отличный способ защитить корпус у шкафа с сушкой – алюминиевый профиль для верхних шкафов. Вода не попадает на стык кромки и корпуса, и не приводит к его разбуханию.

ЦВЕТОВОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ЭСТЕТИКА





Правило трёх цветов

Грамотное сочетание цвета, умеренность и эстетика - важные понятия в дизайне кухни. Базовое правило в интерьере:

60% - основной цвет,
30% - дополнительный и
10% - акцентный.

Также при выборе материалов не сочетайте холодные цвета с тёплыми.

ЦВЕТОВОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ЭСТЕТИКА

В тренде минималистичные кухни

Большие поверхности лучше делать нейтральными, используя тёплые оттенки белого, серого, бежевого.

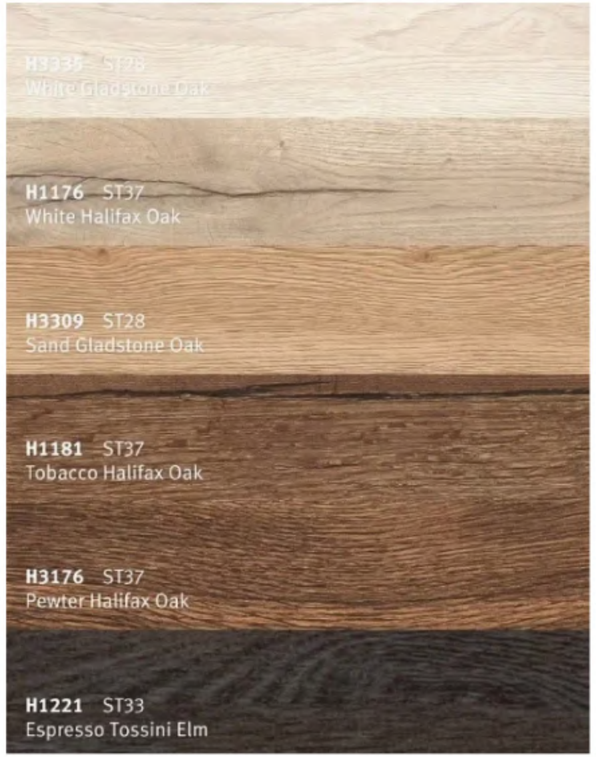
Популярность набирает Japandi - японский минимализм в сочетании со скандинавским стилем.

Получите консультацию
в Whatsapp: **+7 929 200-80-33**

ЦВЕТОВОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ЭСТЕТИКА

Дерево дарит тепло и уют

При этом цвета его лучше сочетать по тому принципу, что один должен быть выразительным, а второй – спокойным.



ЦВЕТОВОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ЭСТЕТИКА

Черный, белый и серый сочетаются со всеми цветами

Акцентные яркие цвета правильнее добавлять элементами, которые легко заменить: речь о фартуке, шторах, стульях, мелкой бытовой технике и аксессуарах.

20 ПРИМЕРОВ ИСПОРЧЕННОГО ВПЕЧАТЛЕНИЯ О КУХНЕ

Использовать яркие, кричащие цвета, рисунки на фасадах, добавлять массу разных деталей - большая ошибка.

Всё это создаёт визуальный шум и зрительно удешевляет кухонный гарнитур. Рваные объёмы, а не единая конструкция кухни, ведут к дисбалансу и ощущению бардака. При таком подходе легко испортить мебель, пусть и из дорогих материалов. Навредить можно одним неудачным элементом, будь то фартук или даже ручки.

Получите консультацию
в Whatsapp: **+7 929 200-80-33**

20 ПРИМЕРОВ ИСПОРЧЕННОГО ВПЕЧАТЛЕНИЯ О КУХНЕ

Общий интерьер помещения не сочетается с цветом гарнитура.

При этом кухня стоит дорого. Большая площадь, пеналы, встроенный холодильник, много выдвижных ящиков, отдельная антресольная часть - всё это элементы дорогой кухни.

20 ПРИМЕРОВ ИСПОРЧЕННОГО ВПЕЧАТЛЕНИЯ О КУХНЕ

Отличный минималистичный стиль испорчен одним элементом.

Яркий и пёстрый фартук удешевляет кухню с дорогими фасадами из МДФ в эмали и фурнитурой без ручек.

20 ПРИМЕРОВ ИСПОРЧЕННОГО ВПЕЧАТЛЕНИЯ О КУХНЕ

Разбитый рисунок древесной текстуры, особенно с ярко выраженными сучками.

Открытые части корпуса из ЛДСП не спрятаны за фасадным материалом.

Разные размеры фасадов, асимметрия, много узких дверок, ящиков и отсутствие общей логики.

20 ПРИМЕРОВ ИСПОРЧЕННОГО ВПЕЧАТЛЕНИЯ О КУХНЕ

Акцентные большие ручки на верхних шкафах перегружают пространство.

Глубокая антресоль не приходит в стену или пенал. Создает незаконченный вид кухни и удешевляет её.

Маленькая кухня в классическом стиле. Много деталей в недостаточном пространстве. Дорогие элементы кухни: карнизы, пилястры, витрины.

20 ПРИМЕРОВ ИСПОРЧЕННОГО ВПЕЧАТЛЕНИЯ О КУХНЕ

Высокий массивный пристеночный бортик не сочетается с текстурой столешницы.

Планки в угловых кухнях и стык древесных текстур.

Гладкие столешницы без глубокой фактуры с имитацией камня и скучным рисунком.

20 ПРИМЕРОВ ИСПОРЧЕННОГО ВПЕЧАТЛЕНИЯ О КУХНЕ

Круглые или овальные мойки из нержавеющей стали с толстым бортом.

Не сочетается цвет столешницы, мойки и варочной панели.

Отдельный кран под фильтр, особенно тот, что идёт в комплетке с системой фильтров.

20 ПРИМЕРОВ ИСПОРЧЕННОГО ВПЕЧАТЛЕНИЯ О КУХНЕ

Белая встроенная техника не подходит по цвету или привлекает на себя много внимания.

Отдельная, не встраиваемая техника, особенно плита и посудомоечная машина.

Духовой шкаф и встроенная микроволновка от разных производителей, отличающиеся по цвету.

ПРИЁМЫ, КОТОРЫЕ ВНЕШНЕ СДЕЛАЮТ КУХНЮ ДОРОГОЙ

Основа эстетичной кухни - правильный ремонт и подготовленное помещение.

Выдержанные в 90 градусов углы, ровные поверхности потолка и пола, зашитые гипсокартоном проёмы и выступы.

Важно, чтобы кухня была единой композицией, гармонично встроенной в помещение. Нужно использовать различные материалы для грамотной интеграции кухни в пространство.

Выбирайте минимализм и простые базовые цвета: оттенки белого, бежевого, серого.

Получите консультацию

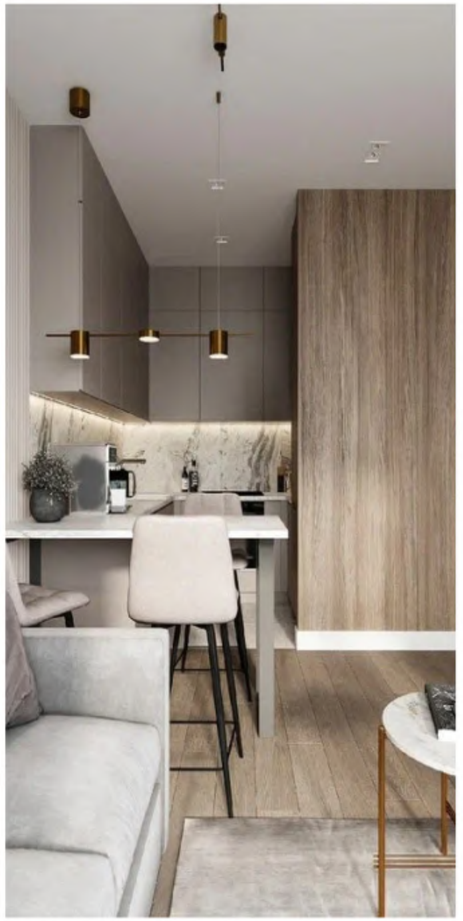
в Whatsapp: **+7 929 200-80-33**

ПРИЁМЫ, КОТОРЫЕ ВНЕШНЕ СДЕЛАЮТ КУХНЮ ДОРОГОЙ

Матовые фасады выглядят дороже, чем глянцевые, а стоят дешевле.

Не будет бликов и ненужного отражения предметов. Матовые поверхности более естественны в природе.

ПРИЁМЫ, КОТОРЫЕ ВНЕШНЕ СДЕЛАЮТ КУХНЮ ДОРОГОЙ



Правильно подобранные, сочетающиеся между собой цвета, и кухня, грамотно встроенная в пространство, делают её даже из недорогих материалов значительно презентабельнее.

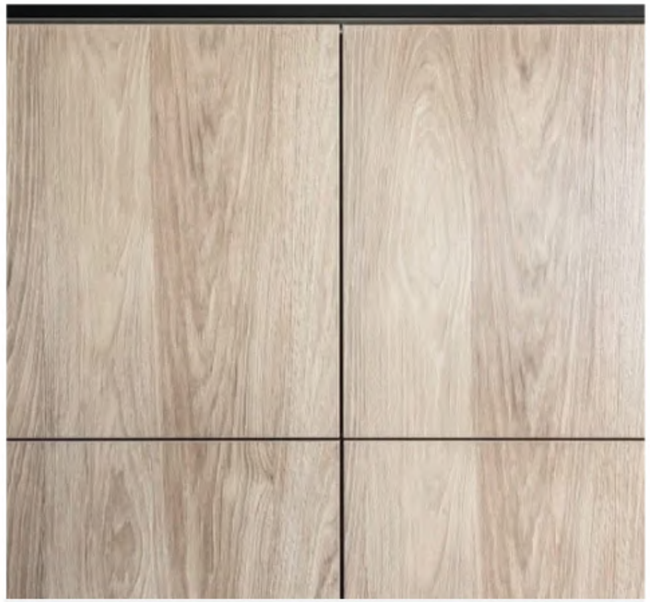
ПРИЁМЫ, КОТОРЫЕ ВНЕШНЕ СДЕЛАЮТ КУХНЮ ДОРОГОЙ

Используйте широкоформатный керамогранит 60x60 см, 120x60 см от недорогих производителей. Или стеновую панель из пластика вместо керамической плитки.

ПРИЁМЫ, КОТОРЫЕ ВНЕШНЕ СДЕЛАЮТ КУХНЮ ДОРОГОЙ

Идеальные стены и углы позволят сделать стык столешницы и фартука без плинтуса.

Для угловой кухни со столешницей с еврозапилом лучше использовать имитацию камня, тогда рисунок плавно перетекает в месте стыка двух столешниц.



Совпадение и продолжение рисунка дерева на фасадной части - важная деталь продуманных кухонь.

ПРИЁМЫ, КОТОРЫЕ ВНЕШНЕ СДЕЛАЮТ КУХНЮ ДОРОГОЙ

Нижний ряд без ручек с использованием профиля GOLA - лучшее решение минималистичных кухонь.

Незаметные накладные ручки выглядят дороже, чем скобы, а стоят дешевле профиля GOLA.

Для кухонь в современном стиле верхние шкафы лучше делать без ручек.

ПРИЁМЫ, КОТОРЫЕ ВНЕШНЕ СДЕЛАЮТ КУХНЮ ДОРОГОЙ

Отличный вариант – мойка подстольного монтажа. Но тогда это только установка акрилового камня или компакт-плиты из HPL-пластика в качестве столешницы.

Бюджетный вариант, который выглядит дорого - нержавейка с тонкими бортами.

Если вы выбрали мойку из керамогранита, то в чёрном цвете, как и варочная панель, она будет выглядеть дороже. И не добавит новые цвета на поверхности столешницы.

ПРИЁМЫ, КОТОРЫЕ ВНЕШНЕ СДЕЛАЮТ КУХНЮ ДОРОГОЙ

Недорогой способ спрятать моющие средства и аксессуары - воспользоваться специальными держателями.

Смеситель с двойным изливом для подключения к фильтру - практичное решение в зоне мойки. Используйте встроенный в мойку дозатор для моющих средств.

П-образный ящик под мойку - удобное решение для размещения принадлежностей для мытья посуды.

ПРИЁМЫ, КОТОРЫЕ ВНЕШНЕ СДЕЛАЮТ КУХНЮ ДОРОГОЙ

Обычную микроволновку лучше разместить в пенале и спрятать за фасадом.

Отдельный холодильник будет выглядеть гармоничнее, если его сделать частью кухни.

За счёт встроенной техники кухня выглядит законченной и дорогой. Духовой шкаф, варочная панель и встроенная микроволновка чёрного цвета - беспроигрышный вариант для любого фасада.

КАК ВЫБРАТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ КУХОНЬ НА ЗАКАЗ?

Ошибка - сравнивать цены без спецификации.

К нам часто обращаются с просьбой посчитать проект или эскиз, чтобы сопоставить цены в других компаниях.

Такое поверхностное сравнение ошибочно, оно не позволяет узнать реальную разницу.

Сравнивать стоимость можно только зная спецификацию кухни, а именно из какого ЛДСП корпус кухни, какой именно материал фасадов, кто производитель столешницы, каков её цвет или категория, чья фурнитура и так далее.

ХИТРОСТИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ МЕБЕЛИ

Сегодня легко столкнуться с недобросовестными мебельщиками, которые пойдут на хитрость, лишь бы получить клиента.

Самый простой обман - показать и посчитать один материал, а использовать более дешёвые аналоги. К примеру, ЛДСП «Egger» белого цвета может стоить в два раза дороже, чем ЛДСП «Дятьково». Но разницу при подмене сложно заметить.

Аналогичная ситуация может быть с фурнитурой, особенно скрытой (направляющие у ящиков). Ещё можно делать ящики меньшей глубины, а дно их мастерить из ХДФ, а не ЛДСП.

Вам могут указать стоимость кухни отдельно от допработ, а уже на монтаже добавить их в так называемую платную услугу: выпил отверстий под мойку и варочную панель, подключение техники, подсветки - вариантов масса.

НЕ ДАЙТЕ СЕБЯ ОБМАНУТЬ

Основной способ защиты от неприятных ситуаций - **внимательное изучение материалов и фурнитуры** в салоне мебельной компании.

Нужно запомнить или даже сделать фото выбранного цвета и фурнитуры, и **просить подробную спецификацию** кухни у производителя.

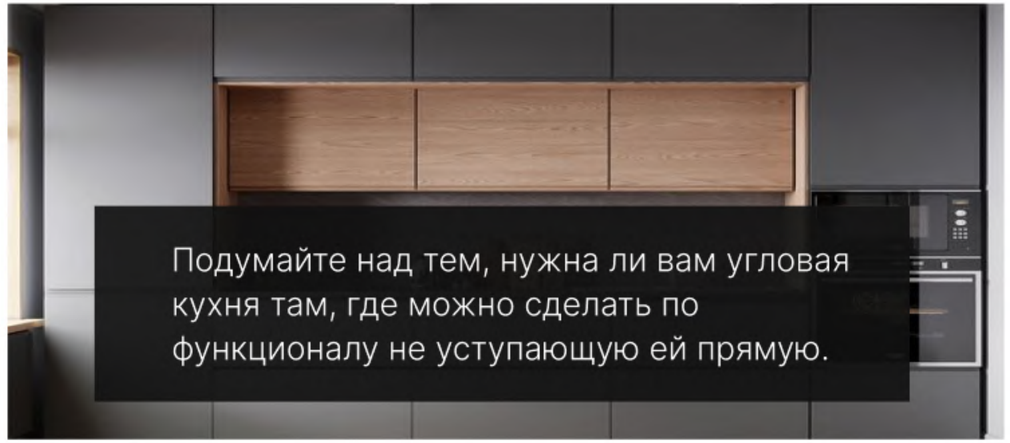
Мы советуем **внимательно ознакомиться с договором**, изучить, что конкретно входит в итоговую стоимость кухни.

Получите консультацию
в Whatsapp: **+7 929 200-80-33**

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ЭКОНОМИИ ПРИ ЗАКАЗЕ КУХНИ

Чем компактнее кухня, тем она дешевле

Очевидно, что три метра гарнитура будет стоить меньше, чем четыре. Действительно ли вы хотите кухню под потолок с антресолью или достаточно только нижних шкафов?



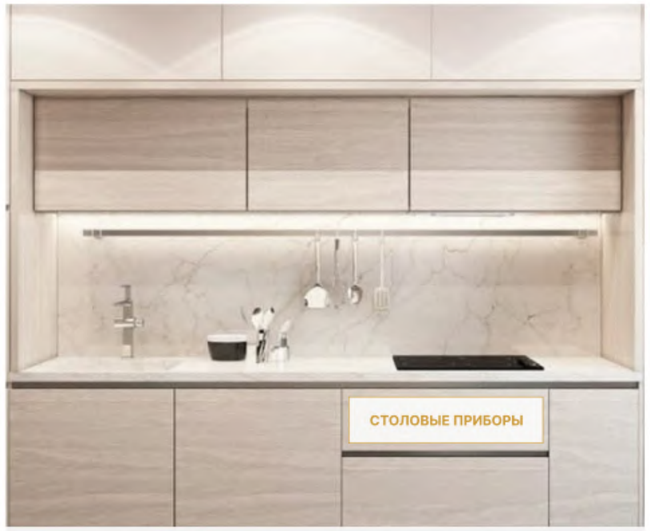
Подумайте над тем, нужна ли вам угловая кухня там, где можно сделать по функционалу не уступающую ей прямую.

Кухня без верхних шкафов
(низкая стоимость)

Кухня с верхними шкафами
(средняя стоимость)

Кухня с верхними шкафами и глубокой антресолью
(высокая стоимость)

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ЭКОНОМИИ ПРИ ЗАКАЗЕ КУХНИ



Сэкономить можно, оставив один выдвижной ящик под столовые приборы, а остальные сделать распашными. Да, такой кухней будет пользоваться не так удобно, но знайте, что этот способ существует.

Использовать ящики частичного выдвижения дешевле почти в два раза, чем полновыкатные.

Ящики из ЛДСП на направляющих скрытого монтажа дешевле в 2,5 раза, чем металлические ящики (конечно, если рассматривать одного производителя).

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ЭКОНОМИИ ПРИ ЗАКАЗЕ КУХНИ

Не используйте дорогие подъемники Aventos Blum, а выбирайте распашной способ открывания с помощью петель.

Столешницы из ЛДСП в пластике имеют разные категории цен. Выбирайте недорогие варианты, единственным ограничением будет небольшое количество интересных текстур.

При заказе кухни под потолок откажитесь от отдельной антресольной части. Используйте высокие шкафы высотой 100-120 см. Это позволит сэкономить на подъемной фурнитуре до 20 000 руб.

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ЭКОНОМИИ ПРИ ЗАКАЗЕ КУХНИ

Сэкономит ваши деньги комбинирование фасадов из ЛДСП и МДФ.

На мебельном рынке около пяти основных производителей ЛДСП.

Основное отличие материала - это внешний вид покрытия, палитра цветов и текстура.

К примеру, у производителя «Egger» есть шикарные декоры, которые можно сочетать с МДФ в плёнке или эмали, и таким образом экономить на материале.

Или полностью сделать всю кухню в ЛДСП, что ещё более выгодно. Она будет выглядеть дорого, если выбрать ЛДСП «Egger».

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ЭКОНОМИИ ПРИ ЗАКАЗЕ КУХНИ

Если бюджет на кухню ограничен, а голова идёт кругом от обилия материалов, то придерживайтесь золотого правила:

сначала направляйте средства на качественную фурнитуру, затем на столешницу, после – на мойку, и только потом на материал фасадов.

А не наоборот, как это часто бывает: чересчур дорогая оболочка при дешёвом наполнении - это плохо.

НА ОДИН ШАГ БЛИЖЕ К КУХНЕ МЕЧТЫ

Мы от всего сердца старались, чтобы эта книга стала для вас надёжным помощником и опытным советчиком в страшном деле выбора своего лучшего кухонного гарнитура.

Для этого разобрали пять основных ошибок, из-за которых на годы вперёд заказчик обрекает себя на разного рода неудобства, и показали способы их избежания. Привели множество рекомендаций, которые отточились с годами нашей работы в мебельном деле. Надеемся, что помогли вам принять правильные решения.

У вас уже есть свой проект? Если вы доверитесь нам, мы посчитаем стоимость кухни в нескольких вариантах, а также дадим свои рекомендации по улучшению. Если же идей пока нет, сделаем замер и подготовим ваш лучший проект.

У вас остались вопросы? Вы легко можете написать нам в WhatsApp или позвонить. Тёплая и уютная, безопасная и удобная, стильная и бесконечно радующая душу - пусть ваша кухня будет именно такой! А мы поможем.

Получите консультацию

в Whatsapp: **+7 929 200-80-33**