



Dvakrát měř, jednou dřež!

Řešíte svůj první kuchyňský dřež a nechcete se „seknout“? Anebo už jste se jednou spálili a nyní byste se podobné chyby rádi vyvarovali? Na trhu je dnes k dostání celá škála materiálů, tvarů, velikostí i provedení, takže není vůbec jednoduché se zorientovat. Stále však platí, že není nad vlastní zkušenost. Zeptali jsme se proto lidí, jejichž profese více či méně s tematikou kuchyňských dřezů souvisí, a nyní vám přinášíme jejich postřehy.

TEXT: DOMINIKA ZÁVESKÁ FOTO: THINKSTOCK.CZ, ARCHIV FIREM A RESPONDENTŮ



Zeptali jsme se: „Jak by měl vypadat ideální dřez?“



Lucie Knížetová, designérka

Jako designérka řeším v první řadě to, v jakém stylu bude kuchyně – pokud v moderním minimalistickém stylu, tak určitě volím dřez „neviditelný“. Toho lze dosáhnout použitím přírodních materiálů (např. žula) nebo kompaktních desek (Corian). Takový

dřez se obvykle montuje „pod desku“ nebo do roviny s deskou a většinou je součástí celé pracovní desky. Pokud ale chcete kuchyni třeba ve venkovském stylu, doporučila bych dřez keramický. Preferuji dřezy bez odkapávací plochy, bez zbytečných detailů (profilovaných hran apod.) a umístění baterie na střed. Z praktického pohledu je důležitá velikost, zejména hloubka (alespoň 18 cm), správná ergonomická výška dřezu (dle výšky postavy – 91 cm a výše) a umístění (v logickém sledu chladnička – odkládací plocha – dřez – pracovní plocha, varné centrum).



Nejde jen o materiál a hloubku, zásadní je i umístění. Dřez by měl být v dosahu varné i pracovní plochy – jedině tak může plnit svoji funkci k vaší spokojenosti. FOTO: HOTPOINT, HANÁK NÁBYTEK
↑ ←



Kristina Šemberová, redaktorka věnující se gastronomii

Při výběru dřezu je třeba zohlednit dvě zásadní věci: design kuchyně a způsob vaření. Jaké nádobí, které používáte nejčastěji, není vhodné pro mytí v myčce? Já nejvíc bojuji s pečícími

plechy, pánví a sklem. Dřez proto potřebuji hluboký alespoň 20 cm, aby voda při oplachování necákala a já nemusela po každém umytí jednoho hrnku otřít širší okolí dřezu, a široký nejméně 50 cm se stejně širokou odkapávací plochou. Z materiálů bych volila nerez nebo tmavý kámen ve stejné barvě a provedení jako linka. Baterie je nejlepší páková – vodu pustím i hřbetem ruky – a výsuvná, která je skvělá pro mytí větších předmětů. Umístění mezi sporákem a pracovní plochou mi přijde šikovnější než za nimi, protože dřez je centrem kuchyně a stále se používá. Bohužel je třeba jej často i mýt. Na černé šmouhy funguje jediné – krém, houbička, síla a především pravidelnost.





Jiří Soukup ml., výkonný ředitel společnosti Keramika Soukup

Při výběru dřezu vždy nejprve zvažuji jeho velikost, zejména proto, aby kolem něj zbyl dostatek volného prostoru. Osobně jsem zastáncem klasických materiálů, jako je nerez, který je

praktický a odolný. Z hlediska designu se mi líbí dřezy keramické a dřezy z granitu. Oceňuji jejich hygienickou nezávadnost, stálobarevnost a teplotní odolnost. Dávám přednost dřezům hlubším, ve kterých se lépe umývá větší nádobí.



Barbora Černá, agentura Hospodyňky

Z hlediska údržby bych doporučila granitový, keramický nebo nerezový. Všechny tyto materiály se dají jednoduše udržovat a jsou oděruvzdorné i tepluvzdorné. Ideální je dřez, který je zároveň pracovní deskou, což je

praktické pro přípravu různých jídel a následnou likvidaci nečistot. Každý má jiné cenové možnosti, ale určitě bych radila vyhnout se levným kuchyňským dřezům, protože i když se o ně staráte pravidelně, většinou vydrží kratší dobu a musíte je po čase měnit. Naopak drahé dřezy s vyšperkovaným vzhledem někdy postrádají praktičnost. Takže pozor na to.

NÁŠ TIP

PRO MAXIMÁLNÍ FLEXIBILITU

Armatura Pivot je vybavena akčním rádiem o dosahu 360°, což umožňuje maximální flexibilitu při práci v kuchyni. FOTO: DORNBRACHT



NÁŠ TIP

PRO MAXIMÁLNÍ KOMFORT



Rohový dřez i-Sink 95 DX je vyroben z prvotřídní nerezové oceli. Dřez je standardně vybaven excentrickým ovládáním, regulací teploty a průtoku vody pomocí dotykového ovládání. Součástí je odkapávací plocha z černého skla. FOTO: TEKA



Radíme se s odborníkem: DRTIČE KUCHYŇSKÉHO ODPADU - ANO ČI NE?

Ohledně drtičů kuchyňského odpadu můžete narazit na zcela protichůdné názory. Zeptali jsme se proto odborníka na ekologicky šetrnou domácnost ze sdružení ENVIC Václava Čubra, jak to s nimi vlastně je. „Z hlediska šetrnosti vůči životnímu prostředí, a také pokud zohledníme současné technické zázemí kanalizací a čištění odpadních vod, lze říci, že jsou lepší cesty, jak se s odpadem z kuchyně vypořádat. Takovou cestou je zejména kompostování, které dnes mohou v domácích vermikompostérech provádět i ti, kteří nemají ani zahrádku, ani přistavené hnědé kontejnery na bioodpad. Je však pravdou, že některé kuchyňské odpady na kompost nepatří: třeba nedojedené zbytky vařených jídel, zkažené potraviny atp. Zde by pak mohly mít drtiče opodstatnění. Bylo by ovšem lépe hospodařit tak, abychom takovéto zbytečné „odpady“ vůbec neprodukovali,“ radí odborník.



Příklady umístění dřezu u kuchyňské linky s ostrůvkem a bez
VIZUALIZACE: INTERIORSTUDIO