**Jak wyposażyć kuchnię?**

**Każdy artysta potrzebuje narzędzi oraz odpowiedniego miejsca do pracy. Nie inaczej jest w przypadku przyrządzania potraw, które z całą pewnością zasługuje na miano sztuki. Miejscem pracy każdego kucharza jest oczywiście kuchnia. Nie trzeba być zawodowcem, by stać się mistrzem patelni, należy jednak zadbać o odpowiednie wyposażenie kuchenne, które stanie się solidnym fundamentem kulinarnych sukcesów.**

**Sprzęt AGD do kuchni**

Podstawowym wyposażeniem każdej kuchni będzie z pewnością sprzęt AGD. Do absolutnie niezbędnego wyposażenie zaliczyć należy kuchenkę oraz lodówkę. Bez nich bardzo trudno mówić o stworzeniu jakiejkolwiek kuchni.

Zakup kuchenki wymaga rozważenia kilku kluczowych spraw. Podstawową kwestią jest oczywiście wybór pomiędzy kuchenką elektryczną lub gazową. Możliwa jest również kombinacja obu tych typów zasilania.

Popularnym rozwiązaniem jest wybór kuchni wyposażonej w płytę ceramiczną w klasycznej, elektrycznej wersji lub, co jest swego rodzaju nowością, płytą ceramiczną zasilaną gazem.

Płyta ceramiczna, mimo znacznie wyższej ceny niż klasyczna płyta wyposażona w osobne palniki żeliwne, pozwala na lepsze wykorzystanie powierzchni grzejnej oraz umożliwia łatwiejsze utrzymanie jej w czystości. Nie bez znaczenia jest również jej bardziej atrakcyjny wygląd.

Najbardziej ekonomiczna jest z kolei kuchenka indukcyjna, do której niezbędne będą garnki i patelnie z ferromagnetycznym dnem (garnki indukcyjne).

Bez względu na to czy w kuchni przygotowywane są obiady dla całej rodziny, czy jedynie odgrzewane gotowe dania, lodówka jest niezbędnym sprzętem, który musi się znaleźć w każdej kuchni.

Podstawowym parametrem, branym pod uwagę przy zakupie lodówki, obok ceny, są jej wymiary. Lodówka, czy to wolnostojąca, czy do zabudowy, musi być dopasowana do pomieszczenia kuchennego tak, aby zapewniony był do niej swobodny dostęp.

Z rozmiarami lodówki wiąże się bezpośrednio jej pojemność. Wybierając lodówkę należy bardzo dokładnie przemyśleć jak wiele miejsca powinno być w niej przeznaczone na chłodziarkę, a ile na zamrażalnik.

Nowoczesne lodówki mogą posiadać szereg przydatnych funkcji. Standardem jest np. automatyczne odszranianie zarówno chłodziarki jak i zamrażalnika, bardziej wyszukaną funkcją będzie natomiast możliwość przygotowania kostek lodu przy pomocy dedykowanego modułu.

Poza lodówką i kuchenką, w kuchni przyda się szereg innych, mniejszych urządzeń AGD. Wymienić tu należy czajnik, toster, mikser, robot kuchenny czy kuchenkę mikrofalową.

Amatorzy kawy docenią zapewne zalety płynące z posiadania ekspresu do kawy. Może to być proste urządzenie na kapsułki, ekspres kolbowy, bądź zaawansowany ekspres automatyczny.

Po skończonym posiłku nastaje często ten niezręczny i kłopotliwy moment, gdy trzeba pozmywać naczynia. Rozwiązaniem tego problemu może być zakup zmywarki. Kiedyś były to urządzenia kojarzone z luksusem, dziś to praktycznie stały element każdej nowoczesnej kuchni. W przypadku posiadania dużej rodziny, zmywarka może się okazać prawdziwym dobrodziejstwem.

Kupując sprzęt AGD powinno zwracać się uwagę na oznaczenia dotyczące klasy energetycznej każdego urządzenia. Jako że urządzenia kuchenne zużywają zazwyczaj bardzo dużo energii, wysoka klasa energetyczna sprzętu, w krótkim czasie przyniesie wymierne oszczędności ekonomiczne.

**Garnki rondle i patelnie**

Sprzęt AGD jest niezwykle ważny, jednak żadna kuchnia nie obejdzie się bez zestawu garnków, rondli i akcesoriów kuchennych. Są one niezbędne dla każdego, kto własnoręcznie planuje przygotowywanie nawet najprostszych posiłków.

Zakup garnków wiąże się zazwyczaj ze sporym wydatkiem. Jest to jednak jednorazowa inwestycja, a dokonując odpowiedniego wyboru, nie będzie konieczności dokonywania ponownego zakupu przez wiele lat.

Ogromną popularnością cieszą się garnki i naczynia wykonane ze stali nierdzewnej. Równie przydatne będą naczynia żarodoporne ze szkła ceramiki lub żeliwa.

Na najwyższej półce zarówno cenowej jak i jakościowej znajdują się garnki i naczynia miedziane, jednak ich wysoka cena sprawia, że nie są one tak popularne, jak ich tańsze odpowiedniki. Sprawdzą się za to idealnie w rękach szefa kuchni, prowadzącego wykwintną restaurację.

**Co postawić na stół, czyli zastawa stołowa**

Trzecim elementem kompletnego wyposażenia kuchni jest zastawa stołowa. Bez niej trudno wyobrazić sobie spożywanie posiłków, szczególnie w większym gronie. Dlatego też, przy kompletowaniu zastawy należy bardzo dokładnie przewidzieć przyszłe potrzeby i dopasować jej rozmiar do planowanego zapotrzebowania.

Alternatywą dla własnoręcznego doboru elementów wchodzących w skład zastawy stołowej, będzie zakup gotowego kompletu przeznaczonego dla 6, 12 lub 18 osób, który, oprócz zestawu talerzy płytkich, głębokich oraz deserowych, zawierać będzie dodatki takie jak waza na zupę, salaterka czy sosjerka.

*Wyposażenie do kuchni to niesamowicie rozległy temat. Każde nawet najmniejsze urządzenie może skrywać wiele tajemnic i funkcji. Aby ułatwić sobie zadanie podczas wyposażania kuchni, warto zajrzeć do działu “*[Wyposażenie kuchni](https://kalkuluj.pl/euslugi/dom_wnetrza_i_ogrod/wyposazenie_kuchni)*”, gdzie szczegółowo omówiono wiele ze sprzętów i akcesoriów kuchennych.*