

KOD KUCHNI

Techniczny poradnik Świadomego inwestora.



MANUFATURA
BRONKOWSKI

Sp. z o.o.

SPIS TREŚCI

- **WSTĘP: Rzemiosło zrodzone z pasji**
 - Kim jest Emil Bronikowski?
 - Dlaczego powstał ten poradnik?

- **ROZDZIAŁ 1: Budżet i cena – jak mądrze inwestować?**
 - Co składa się na cenę Twojej kuchni? Systemy i okucia, czyli „silnik”, który napędza meble
 - Metabox czy Tandembox? Rolki kontra Łożyska
 - Fronty – Ważny krok w budowaniu budżetu
 - Blat – Twoje centrum dowodzenia i „pole bitwy”
 - **Rada od Mistrza:** Strategia korpusów.

- **ROZDZIAŁ 2: Inżynieria Komfortu – Ergonomia i Złoty Trójkąt**
 - Zasada Złotego Trójkąta: Logistyka gotowania
 - Wysokość blatu – Twój kręgosłup Ci podziękuje.
 - Szuflady zamiast dolnych półek. Koniec z „nurkowaniem”
 - Oświetlenie zadaniowe: Widzieć to, co się kroi
 - **Rada od Mistrza:** Blaty odstawcze – klucz do ergonomii.

- **ROZDZIAŁ 3: Styl Kuchni – Nowoczesny Minimalizm czy Klasyczna Elegancja?**
 - Rodzaje stylów

- Styl Nowoczesny – Pochwała Prostoty.
 - Styl Klasyczny – Ciepło Tradycji.
 - Modern Classic – Złoty Środek.
 - Precyzja montażu i detale wykończenia.
 - **Rada od Mistrza:** Regulacja frontów .
-
- **ROZDZIAŁ 4: Materiały – Z czego zbudować kuchnię na lata?**
 - Rodzaje frontów: Estetyka spotyka wytrzymałość
 - Wybór blatu: Serce Twojej pracy
 - Korpusy i akcesoria: To, czego nie widać
 - **Rada od Mistrza:** Ochrona przed wodą.
-
- **ROZDZIAŁ 5: Wnętrze mebli – Systemy i detale, które ułatwiają życie i chronią Twoje zdrowie.**
 - **Standard Manufaktury:** Dlaczego oklejamy płyty z 4 stron?
 - Wpływ na zdrowie (formaldehyd) i trwałość mebli.
 - Ochrona przed wilgocią
 - Trwałość podczas transportu i montażu
 - Szuflady zamiast szafek: Komfort pod ręką
 - Systemy Cargo
 - Wykorzystanie narożników: Magic Corner i Le Mans.
 - **Rada od Mistrza:** Dlaczego warto inwestować w systemy narożne?
-
- **ROZDZIAŁ 6: Sprzęt AGD – Funkcjonalność i Technologia**
 - Piekarnik i Mikrofalówka w słupku: Ergonomia i Bezpieczeństwo
 - Płyta indukcyjna: Funkcja Bridge i zasady zasilania.
 - Okap jako cichy strażnik mebli.
 - Zmywarka: Jak uniknąć zniszczenia blatu?

- Lodówka pod zabudowę – kluczowe zasady wentylacji.
- **Rada od Mistrza:** Otwieranie zmywarki

▪ ***DODATEK SPECJALNY: Instalacje – Fundament Bezawaryjności***

- Prawidłowe rozmieszczenie gniazd dla zmywarki i lodówki.
- Zasilanie oświetlenia LED i okapu.
- **Rada od Mistrza:** Dokumentacja fotograficzna przed montażem.

▪ ***ZAKOŃCZENIE: Zbudujmy Twoją Przestrzeń Razem***

- Współpraca z Manufakturą Bronikowski.
- Kompleksowe usługi remontowo-wykończeniowe.

MANUFATURA BRONIKOWSKI – Jakość która broni się sama



MANUFATURA
BRONIKOWSKI
Sp. z o.o.



WSTĘP:

- Dzień dobry. Nazywam się Emil Bronikowski. Oddaję w Państwa ręce poradnik, który jest owocem ponad ćwierćwiecza moich doświadczeń. Moja przygoda z meblarstwem i architekturą wnętrz rozpoczęła się w 1997 roku. Od tamtego czasu przeszedłem pełną drogę zawodową – od sprzedaży mebli gotowych, przez projektowanie, aż po produkcję i skomplikowany montaż mebli w całych wnętrzach mieszkalnych, biurowych oraz instytucjach publicznych, takich jak salony fryzjerskie czy lodziarnie. Dziś, jako założyciel **Manufaktury Bronikowski**, patrzę na wnętrza nie tylko jako projektant, ale przede wszystkim jako praktyk i rzemieślnik. Wiem, jak sprawić, by wizja

nakreślona na papierze stała się solidną, funkcjonalną rzeczywistością. Moja firma to miejsce, gdzie tradycyjna dbałość o detal spotyka się z nowoczesnym budownictwem i kompleksowym serwisem technicznym.

▪ ***Dlaczego napisałem ten poradnik?***

Przez lata pracy zauważyłem, że proces projektowania kuchni jest dla wielu osób źródłem stresu. Branża meblowa ma swoje sekrety, o których sprzedawcy w salonach rzadko wspominają. Postanowiłem to zmienić i podzielić się wiedzą, za którą zazwyczaj trzeba słono płacić lub zdobywać ją latami na własnych błędach. Przekonacie się Państwo, że zaprojektowanie kuchni marzeń to nie tylko kwestia estetyki, ale przede wszystkim logiki, ergonomii i znajomości materiałów. Może niektórzy koledzy z branży będą mieli mi za złe, że zdradzam te kulisy, ale wierzę, że świadomy klient to zadowolony klient.

ROZDZIAŁ 1:

Budżet i cena – jak mądrze inwestować?

*Większość rozmów o kuchni zaczyna się od pytania: „Ile to będzie kosztować?”. Jako rzemieślnik z 25-letnim stażem, odpowiadam zawsze tak samo: **Kuchnia kosztuje tyle, ile wart jest Twój spokój przez najbliższe 20 lat.** Cena nie bierze się z sufitu – to suma wyborów, których dokonujemy wspólnie.*

➤ **Co składa się na cenę Twojej kuchni?
Systemy i okucia, czyli „silnik”, który
napędza meble.**

System okuć to najważniejszy element. Możesz mieć najpiękniejsze fronty, ale jeśli szuflady zaczną skrzypieć po roku, radość z kuchni zniknie. W Manufakturze rekomendujemy systemy renomowanych firm (jak Blum), ponieważ ich bezawaryjność jest legendarna. Inwestycja w dobre prowadnice i zawiasy to oszczędność w dłuższej perspektywie.

➤ **Metabox czy Tandembox?
Rolki kontra Łożyska**

Wybór systemu szuflad to największy „ukryty” koszt kuchni, który decyduje o tym, jak meble będą pracować po 5 czy 10 latach.

Blum Metabox (System Rolkowy):

*To rozwiązanie budżetowe i bardzo solidne, ale oparte na kółkach (rolkach). Standardowo oferują one **niepełny wysuw**, co oznacza, że tył szuflady zostaje pod blatem. Nie posiadają też wbudowanego hamulca (można go dokupić osobno jako tzw. Blumotion). W Manufakturze **zawsze stosujemy ten mechanizm miękkiego domyku**. Dzięki temu szuflady nie trzaskają, a Ty oszczędzasz pieniądze nie tracąc na kulturze pracy mebla.*

Blum Tandembox (System Łożyskowy):

*To wyższy standard komfortu. Szuflady poruszają się na precyzyjnych łożyskach, co gwarantuje płynny ruch nawet przy obciążeniu do 30–65 kg. Oferują **pełny wysuw** (widzisz całą zawartość) oraz zintegrowany system cichego domyku. To szuflady, które „płyną” przy otwieraniu.*

➤ Moja rada:

Jeśli budżet jest priorytetem, wybierz rolki, ale zawsze z miękkim domykiem.

➤ Fronty – Ważny krok w budowaniu budżetu

To, co widzisz na zewnątrz, ma największy wpływ na końcową wycenę Twojej kuchni. Wybór materiału na fronty to moment, w którym decydujesz, czy inwestujesz w bezkompromisową estetykę, czy w maksymalną wytrzymałość. Pamiętaj: każda z poniższych opcji ma swoje zalety, a różnica w cenie między nimi może wynosić nawet kilka tysięcy złotych przy tej samej zabudowie.

Płyta laminowana (Opcja Ekonomiczna):

*Twardy zawodnik do zadań specjalnych. Jest najbardziej odporna na zarysowania, uderzenia dziecięcymi zabawkami czy pazury zwierząt. Wybierając laminat, możesz zaoszczędzić **od 20% do 40%** względem lakieru, nie tracąc przy tym na trwałości.*

Lakier (Opcja Premium):

Daje nieskazitelną gładkość i możliwość wykonania eleganckich, frezowanych frontów. Wygląda luksusowo i pozwala na wybór dowolnego koloru z palety tysięcy barw, ale jest bardziej podatny na odpryski. To inwestycja przede wszystkim w estetykę i nowoczesny design.

Drewno i Fornir (Opcja Exclusive):

Najwyższa półka cenowa. To naturalny materiał, który „pracuje”, starzeje się z klasą i nadaje wnętrzu prestiżu. Wymaga jednak największego budżetu i odpowiedniej pielęgnacji, odwdzięczając się niepowtarzalnym rysunkiem prawdziwego drewna.

➤ Blat – Twoje centrum dowodzenia i „pole bitwy”

Wybór blatu to jedna z najważniejszych decyzji technicznych. To element, który najszybciej zweryfikuje jakość całej kuchni, ponieważ codziennie ma kontakt z wodą, wysokimi temperaturami, ostrymi nożami i kwasami z żywności. Zanim wybierzesz konkretny dekor, zastanów się, jaki styl pracy w kuchni preferujesz: czy jesteś „pedantem”, który zawsze używa podkładek, czy potrzebujesz powierzchni, o której nie musisz pamiętać?

Postforming (Laminat):

Najpopularniejszy wybór ze względu na cenę. Jeśli jest profesjonalnie zamontowany (z odpowiednio zabezpieczonymi krawędziami!), posłuży lata. To najtańsza opcja, idealna, gdy budżet jest napięty, ale wymaga dyscypliny w wycieraniu wody.

Drewno:

Wprowadza do kuchni niesamowite ciepło i naturalny prestiż. Jest piękne, ale to wybór dla świadomych użytkowników – wymaga regularnego olejowania i źle znosi stojącą wodę czy gorące naczynia. Cenowo plasuje się w środku stawki.

Kamień i Spieki Kwarcowe:

Inwestycja na pokolenia. Są praktycznie niezniszczalne, całkowicie wodoodporne i nie boją się gorących garnków. Musisz jednak wiedzieć, że to rozwiązanie z najwyższej półki – taki blat może kosztować nawet tyle, co cała reszta mebli kuchennych.

★ RADA OD MISTRZA



MANUFATURA
BRONIKOWSKI
Sp. z o.o.

- *Rada od Mistrza Manufaktury: Często najmądrzejszą oszczędnością jest wykonanie korpusów (wnętrz szafek) z solidnej, białej płyty, a skupienie budżetu na tym, co widoczne: frontach, blatach i porządnych okuciach. Nie płąć za drogi kolor płyty w środku szafki, bo tam nikt nie zagląda – zainwestuj te pieniądze w lepszy blat!*



MANUFATURA BRONIKOWSKI Jakość która broni się sama

ROZDZIAŁ 2:

Inżynieria Komfortu – Ergonomia i Złoty Trójkąt

Projektowanie kuchni to matematyka wygody. Nawet najdroższa kuchnia będzie uciążliwa, jeśli między lodówką a zlewem będziesz musiał biegać jak w maratonie. Ergonomia to nauka o tym, jak sprawić, byś po ugotowaniu obiadu dla rodziny nie czuł się jak po treningu na siłowni.

➤ **Zasada Złotego Trójkąta: Logistyka gotowania**

Każda profesjonalna kuchnia opiera się na trzech wierzchołkach, które wyznaczają Twój rytm pracy:

- 1. Lodówka (Zapasy):** Tu zaczynasz.
- 2. Zlewozmywak (Przygotowanie):** Tu myjesz produkty.
- 3. Płyta grzewcza (Obróbka):** Tu dzieje się magia.

Dlaczego to ważne?

Idealna suma odległości między tymi punktami to **6-7 metrów**.

Zbyt daleko: Każdego roku przejdiesz w kuchni dziesiątki niepotrzebnych kilometrów.

Zbyt blisko: Poczujesz ścisk, a dwie osoby nie będą mogły pracować jednocześnie.

Pamiętaj o blacie brudnym: Między lodówką a zlewem potrzebujesz min. 40 cm blatu, by odłożyć produkty wyjęte z zamrażarki.

➤ **Wysokość blatu – Twój kręgosłup Ci podziękuje**

Standardowa wysokość blatu (86 cm) to mit z czasów, gdy średni wzrost był niższy. W Manufakturze dobieramy ją do wzrostu domownika, który gotuje najczęściej.

Dlaczego to kluczowe?

Praca przy zbyt niskim blacie wymusza garbienie się, a przy zbyt wysokim unoszenie rąk co po 15 minutach krojenia skutkuje bólem w odcinku lędźwiowym lub bólem rąk .

Praktyczny test:

*Stań prosto, ugnij rękę w łokciu pod kątem **90 stopni** i odlicz **15 cm** w dół. To jest Twoja idealna wysokość blatu. Dla osoby o wzroście 175 cm, blat powinien mieć ok. 92-94 cm wysokości.*

➤ **Szuflady zamiast dolnych półek: Koniec z „nurkowaniem”**

Z mojego doświadczenia wynika, że w dolnej zabudowie klasyczne półki to błąd przeszłości.

Problem:

Aby wyciągnąć blender z tyłu szafki, musisz klęknąć i wystawić połowę jej zawartości na podłogę.

Rozwiązanie:

Szuflada z pełnym wysuwem wyjeżdża do Ciebie. Widzisz wszystko z góry.

Wskazówka:

Nawet w szafce pod zlewozmywakiem (na kosze na śmieci) warto zamontować głęboką szufladę. To wygoda, z której nie wolno rezygnować dla pozornych oszczędności – to właśnie tu „dzieje się” ergonomia.

➤ **Oświetlenie zadaniowe: Widzieć to, co się kroi**

Oświetlenie centralne (na środku sufitu) sprawia, że podczas pracy przy blacie zasłaniasz sobie światło własnymi plecami.

Mocne LED-y pod szafkami wiszącymi:

To standard Manufaktury. Światło musi padać bezpośrednio na blat roboczy, byś nie męczył wzroku i widział dokładnie, co robisz z nożem w ręku.

★ RADA OD MISTRZA



MANUFATURA
BRONIKOWSKI
Sp. z o.o.

Rada od Mistrza Manufaktury: Planując ustawienie sprzętów, pamiętaj, aby obok lodówki oraz obok płyty grzewczej zawsze zostawić choć 30-40 cm blatu odstawczego. To tam wylądują zakupy wyjęte z lodówki lub gorący garnek zdjęty z ognia. Bez tego każda czynność będzie wymagała niepotrzebnych kroków.



MANUFAKTURA BRONIKOWSKI Jakość która broni się sama

ROZDZIAŁ 3:

Styl Kuchni – Nowoczesny Minimalizm czy Klasyczna Elegancja?

Wybór stylu to coś więcej niż estetyka – to określenie charakteru całego domu i fundament, na którym budujesz codzienny komfort domowników. Kuchnia nie istnieje w próżni; powinna być spójnym przedłużeniem salonu i odzwierciedleniem Twojej osobowości. Zanim zdecydujesz się na konkretne fronty, zastanów się, w jakim otoczeniu najlepiej odpoczywasz i jak dużo czasu chcesz poświęcać na pielęgnację wnętrza.

➤ *Rodzaje stylów*

Styl Nowoczesny – Pochwała Prostoty:

To królestwo gładkich powierzchni, wysokich połysków lub głębokich matów. Cechują go proste linie, brak wystających uchwytów i odważne kontrasty. Jako ekipa z ogromnym doświadczeniem montażowym dbamy o to, by każda szczelina (fuga) między frontami była idealnie równa.

Styl Klasyczny – Ciepło Tradycji:

Kuchnia klasyczna nigdy nie wychodzi z mody. Cechy to ramkowe, frezowane fronty, ozdobne uchwyty, witryny ze szprosami, gzymsy i pilastry. Detale, takie jak ozdobne listwy wieńczące czy odpowiednie spasowanie frezów, to miejsca, gdzie nasza dbałość o szczegóły lśni najjaśniej.

Modern Classic – Złoty Środek:

Łączymy klasyczne, frezowane fronty z bardzo nowoczesnymi blatami (np. spieki) i minimalistycznym oświetleniem. To kuchnia elegancka i jednocześnie bardzo nowoczesna.

➤ **Precyzja montażu i detale wykończenia**

Nawet najdroższe materiały będą wyglądać źle, jeśli montaż zostanie wykonany niestarannie.

W Manufakturze Bronikowski zwracamy uwagę na trzy kluczowe punkty:

Szczeliny (Fugi):

W nowoczesnych kuchniach linie między frontami muszą być identyczne

Liniowość blatów:

Idealne połączenie blatów (tzw. na „hokej” lub pod kątem 45 stopni) powinno być niemal niewidoczne. To miejsce, gdzie najczęściej dochodzi do uszkodzeń przez wodę, dlatego precyzja uszczelnienia jest tu kluczowa.

Docięcia do ścian: Ściany rzadko trzymają idealne kąty. Prawdziwy fachowiec potrafi dociąć blendy i maskownice tak, aby meble wyglądały, jakby „wyrosły” ze ściany, bez użycia grubych warstw silikonu.

★ RADA OD MISTRZA



MANUFATURA
BRONIKOWSKI
Sp. z o.o.

Rada od Mistrza Manufaktury: „Meble po montażu muszą 'osiąść'. Prawdziwy fachowiec wróci do Ciebie po ok. miesiącu, by wykonać ostateczną regulację frontów. Dopiero gdy szafki się ułożą, można ustawić idealne, przerwy między frontami.



MANUFATURA BRONIKOWSKI Jakość która broni się sama

ROZDZIAŁ 4:

Materialy – Z czego zbudować kuchnię na lata?

Wybór materiałów to moment, w którym wizualne marzenia zderzają się z brutalną fizyką codziennego użytkowania. Kuchnia to najbardziej wymagające pomieszczenie w całym domu – to jedyne miejsce, gdzie meble muszą mierzyć się jednocześnie z parą wodną, tłuszczem, wysokimi temperaturami i uszkodzeniami mechanicznymi. Nie ma materiałów idealnych dla każdego – są tylko te idealnie dobrane do Twoich potrzeb. Poznaj różnice, które decydują o tym, czy Twoja kuchnia będzie wymagała specjalistycznej pielęgnacji, czy stanie się pancerną bazą dla Twoich kulinarnych popisów.

➤ **Rodzaje frontów: Estetyka spotyka wytrzymałość**

Płyta laminowana:

Najbardziej ekonomiczny i trwały wybór. Współczesne laminaty idealnie imitują strukturę drewna czy kamienia – nie tylko wzorem, ale i wyczuwalną fakturą. Są odporne na uderzenia i najłatwiejsze w czyszczeniu, co czyni je numerem jeden w domach, gdzie gotuje się dużo i intensywnie.

MDF Lakierowany:

Dla estetyków i miłośników detali. Lakier „otula” cały front, dzięki czemu nie widać żadnych łączeń na krawędziach. Możemy uzyskać dowolny kolor z palety RAL czy NCS, co daje nieograniczone możliwości projektowe. To jedyny wybór, jeśli marzą Ci się fronty frezowane lub ramiakowe w stylu klasycznym.

Akryl:

Nowoczesna alternatywa dla lakieru. Daje niesamowitą głębię koloru (efekt szkła) lub głęboki, aksamitny mat. Jest wyjątkowo odporny na zarysowania, a w wersji „supermat” posiada powłokę, na której nie zostają odciski palców – to zbawienie przy bezuchwytowych systemach otwierania.

➤ Wybór blatu: Serce Twojej pracy

Blat Postformingowy (Laminat):

Wybór praktyczny i najbardziej różnorodny wzorniczo. W Manufakturze kładziemy ogromny nacisk na technologię montażu – odpowiednie uszczelnienie miejsc styku ze ścianą i zlewem decyduje o tym, czy blat wytrzyma 2, czy 20 lat.

Drewno:

Piękne i naturalne, wprowadza niesamowitą przytulność. Jest jednak wymagające – trzeba je regularnie olejować i pilnować, by nie pozostawała na nim stojąca woda. Wybierz je, jeśli akceptujesz, że z czasem nabierze „patyny” i śladów użytkowania, które dodają mu charakteru.

Kamień, Konglomerat i Spieki:

Rozwiązanie dla najbardziej wymagających. Odporne na temperaturę, zarysowania i całkowicie nienasiąkliwe. Pozwalają na montaż zlewów podwieszanych, co wygląda niezwykle luksusowo i ułatwia sprzątanie (jednym ruchem zgarniasz okruchy z blatu prosto do zlewu).

➤ Korpusy i akcesoria: To, czego nie widać

*Pamiętaj, że o trwałości mebli decyduje przede wszystkim to, co kryje się pod frontem. W Manufakturze nie oszczędzamy na gęstości płyty korpusowej, ale naszym najważniejszym standardem jest **oklejanie wszystkich elementów z czterech stron**. W przeciwieństwie do mebli marketowych, gdzie niewidoczne krawędzie często pozostają surowe, my zabezpieczamy każdą stronę płyty. Dzięki temu wilgoć nie ma żadnego punktu wejścia w strukturę mebla, co eliminuje ryzyko „puchnięcia” szafek w miejscach narażonych na parę czy zachlapania. To właśnie te detale odróżniają rzemieślniczą precyzję od masowej produkcji.*

Szybkie porównanie: Co wybrać do Twojej kuchni?

Materiał	Odporność	Cena	Estetyka	Dla kogo?
Laminat	★★★★★	Ekonomiczna	Duży wybór wzorów	Dla rodzin z dziećmi i ceniących budżet.
Lakier	★★★	Premium	Idealna gładkość	Dla estetów i fanów kolorów na zamówienie.
Akryl	★★★★	Średnia	Głęboki mat/połysk	Dla szukających trwałości i nowoczesności.
Drewno	★★	Wysoka	Naturalne ciepło	Dla miłośników natury, którzy dbają o meble.
Kamień/Spiek	★★★★★	Exclusive	Luksus i prestiż	Dla szukających niezniszczalności na lata.

★ RADA OD MISTRZA



MANUFATURA
BRONIKOWSKI
Sp. z o.o.

Rada od Mistrza Manufaktury: „Wrogiem laminatu jest woda na łączeniach – zawsze wycieraj okolice zlewu do sucha. Jeśli cenisz święty spokój, wybierz konglomerat kwarcowy. Jest odporny na wilgoć, gorące garnki i krojenie bezpośrednio na blacie.”



MANUFATURA BRONIKOWSKI Jakość która broni się sama

ROZDZIAŁ 5:

Wnętrze mebli – Systemy i detale, które ułatwiają życie i chronią Twoje zdrowie.

*Wiele osób pyta: „Dlaczego ta kuchnia jest taka droga, skoro sąsiad kupił podobną taniej?”. Diabeł tkwi wewnątrz szafek oraz w detalach wykonania, których nie widać na pierwszy rzut oka. Różnica w cenie wynika zazwyczaj z **parametrów technicznych materiałów**, których nie da się ocenić jedynie wzrokiem przez szybę wystawową. Kuchnia to środowisko o zmiennej temperaturze i wysokiej higroskopijności. O trwałości mebla nie decyduje to, jak wygląda jego front, ale jak zabezpieczone są krawędzie korpusu, które mają bezpośredni kontakt z parą wodną z czajnika czy zmywarki.*

➤ **Standard Manufaktury: Oklejanie płyt z 4 stron**

To jeden z naszych kluczowych standardów jakościowych. Większość wykonawców okleja tylko widoczne krawędzie – my zabezpieczamy każdą formatkę z każdej strony co ma wpływ na :

Wpływ na zdrowie (formaldehyd) i trwałość mebli:

Płyty meblowe zawierają żywice, z których może ulatniać się formaldehyd. Największa emisja zachodzi przez „gołe”, nieosłonięte krawędzie. Oklejając płytę ze wszystkich czterech stron, tworzymy szczelną barierę, która drastycznie ogranicza wydobywanie się tej substancji do wnętrza szafek i Twojego domu.

Ochrona przed wilgocią:

Surowa płyta chłonie wilgoć jak gąbka, co prowadzi do jej puchnięcia. Pełne oklejenie całkowicie odcina rdzeń płyty od pary wodnej i kuchennej wilgoci.

Trwałość podczas transportu i montażu:

Nieoklejone, surowe krawędzie są podatne na uszkodzenia mechaniczne. Każde uderzenie podczas transportu czy wnoszenia może skończyć się wyszczerbieniem laminatu na brzegach. Okleina na wszystkich krawędziach działa jak pancierz, chroniący płytę przed odpryskami jeszcze przed montażem.

➤ **Szuflady zamiast szafek: Komfort pod ręką**

*W nowoczesnej kuchni dolne szafki zastępujemy szufladami. Dlaczego? Bo zamiast klękać i szukać garnka w głębi ciemnej półki, jednym ruchem wysuwasz całą zawartość do siebie. Stosujemy systemy z **cichym domykiem**, które sprawiają, że nawet szuflada wypełniona ciężkimi żeliwnymi garnkami domyka się bezszelestnie i płynnie.*

➤ **Systemy Cargo:**

Wąskie cargo na butelki z olejem obok płyty grzewczej to wygoda, którą docenisz przy każdym gotowaniu.

➤ **Systemy Narożne (Magic Corner / Le Mans):**

Dzięki nim szafka narożna przestaje być martwą strefą. Wszystkie garnki „wyjeżdżają” do Ciebie, eliminując potrzebę nurkowania w głąb mebla.

★ RADA OD MISTRZA



MANUFATURA
BRONIKOWSKI
Sp. z o.o.

Rada od Mistrza Manufaktury: „Narożnik bez systemu to zmarnowane miejsce. Choć systemy wysuwne są droższe, to jedyny sposób na 100% wykorzystania szafki. Zamiast nurkować w głąb mebli, masz wszystko pod ręką w sekundę – oszczędzasz czas i plecy.”



MANUFATURA BRONIKOWSKI Jakość która broni się sama

ROZDZIAŁ 6:

Sprzęt AGD – Funkcjonalność i Technologia Co jest ważne przy wyborze sprzętu ?

Wybór AGD to nie tylko kwestia marki, designu czy liczby dostępnych funkcji, ale przede wszystkim przemyślanego montażu oraz logiki rozmieszczenia urządzeń w przestrzeni roboczej. Sprzęt i meble to naczynia połączone – błąd na etapie wyboru urządzenia lub jego niewłaściwa instalacja mogą skrócić żywotność nawet najdroższej zabudowy.

➤ **Piekarnik i Mikrofalówka w słupku:
Ergonomia i Bezpieczeństwo**

Umieszczenie urządzeń w tzw. słupku, czyli na wysokości klatki piersiowej, to standard w projektach Manufaktury. Pozwala to na wygodne dogłębne oglądanie potraw bez schylania się i – co najważniejsze – chroni dzieci przed przypadkowym dotknięciem gorącej szyby.

➤ **Ważna uwaga:**

*Wszystko zależy jednak od wielkości Twojej kuchni. W mniejszych pomieszczeniach, gdzie liczy się każdy centymetr blatu roboczego, rezygnujemy ze słupka na rzecz **montażu standardowego pod blatem**. Pozwala to odzyskać przestrzeń do pracy, nie tracąc przy tym na funkcjonalności urządzeń. Każdy projekt dopasowujemy indywidualnie do możliwości Twojego wnętrza.*

➤ **Płyta indukcyjna: Funkcja Bridge i zasady zasilania:**

Płyta indukcyjna to obecnie najczęstszy wybór, ale wokół jej podłączenia narosło sporo mitów. Oto najważniejsze fakty, które pomogą Ci uniknąć błędów na etapie instalacji.

➤ **Zasilanie: Mit o „sile”**

*Wiele osób myśli, że płyta indukcyjna wymaga specjalnego prądu trójfazowego (tzw. siły). Prawda jest taka, że większość nowoczesnych płyt można podłączyć pod standardowe **230V**, ale wiąże się to z ograniczeniem mocy – nie będziesz mógł używać wszystkich pól na maksimum jednocześnie.*

➤ **Moja rekomendacja:**

*Jeśli tylko masz taką możliwość, doprowadź do kuchni instalację **400V**. Pozwoli to płycie pracować z pełną wydajnością, a woda na makaron zagotuje się w ekspresowym tempie.*

➤ **Funkcja Bridge: Gotowanie bez ograniczeń**

*To funkcja, którą pokochasz, jeśli masz dużą rodzinę lub lubisz gościć znajomych. **Bridge (Mostek)** pozwala połączyć dwa sąsiednie pola grzewcze w jedną, dużą strefę. Dzięki temu możesz położyć na płycie dużą brytfannę, naczynie do grillowania lub podłużny garnek na rybę. Cała powierzchnia grzeje z taką samą mocą, więc potrawa opieka się równomiernie.*

➤ **Okap jako cichy strażnik mebli:**

Okap to nie tylko urządzenie do pochłaniania zapachów – to przede wszystkim tarcza ochronna Twojej kuchni. Wybierając go, zwróć uwagę na trzy

kluczowe aspekty, które uratują Twoje meble przed zniszczeniem:

➤ **Wydajność dopasowana do kubatury:**

Dobry okap powinien przefiltrować powietrze w kuchni minimum 6 razy w ciągu godziny. Jeśli masz aneks kuchenny połączony z salonem, potrzebujesz urządzenia o znacznie większej mocy. Zbyt słaby okap sprawi, że para wodna i tłuszcz osiądą na lakierze, co z czasem doprowadzi do jego matowienia i rozwarstwiania się płyt.

➤ **Rodzaj podłączenia:**

Jeśli tylko masz taką możliwość, podłącz okap do wentylacji (wyciąg). Jest on znacznie skuteczniejszy i tańszy w eksploatacji niż pochłaniacz z filtrem węglowym, który wymaga regularnej wymiany.

➤ **Średnica i rodzaj rury:**

*To tutaj popełniana jest większość błędów. Zwróć uwagę, by rura odprowadzająca była **sztywna i gładka** w środku (unikaj tzw. "spiro" – elastycznych harmonijek). Średnica rury nie powinna być mniejsza niż wylot z okapu (zazwyczaj 150 mm). Każde zwężenie lub niepotrzebne kolanko to*

dodatkowy hałas, który zniechęci Cię do włączania urządzenia.

➤ **Zmywarka: Jak uniknąć zniszczenia blatu?**

Zmywarka to urządzenie generujące ogromne ilości gorącej pary wodnej, która jest największym wrogiem mebli. Nawet najdroższa kuchnia może ucieść, jeśli nie zwrócisz uwagi na dwa techniczne detale:

➤ **Automatyczne uchylanie drzwi:**

To funkcja, która po zakończeniu cyklu sama otwiera zmywarkę na kilka centymetrów. Dlaczego to ważne? Pozwala to na kontrolowane i stopniowe ujście pary. Dzięki temu naczynia dosychają naturalnie, a wilgoć nie kumuluje się wewnątrz urządzenia, co zapobiega powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.

➤ **Blacha ochronna (dyfuzor pary):**

To absolutny obowiązek. Nad zmywarką, pod spodem blatu, powinna zostać zamontowana specjalna metalowa listwa lub folia ochronna. Jej

*zadaniem jest odbijanie pary, aby nie wnikła ona bezpośrednio w strukturę blatu (**szczególnie laminowanego**). Bez tego zabezpieczenia krawędzie blatu mogą zacząć pęcznieć już po kilku miesiącach użytkowania.*

➤ **Na co jeszcze zwrócić uwagę?**

*Jeśli Twoja zmywarka nie posiada funkcji automatycznego otwierania, **nie uchylaj jej ręcznie zaraz po sygnale dźwiękowym**. Najlepiej odczekać 15–20 minut, aż para skropi się wewnątrz urządzenia, lub otworzyć drzwi "na oścież". Pozostawienie zmywarki tylko lekko uchylonej ręcznie kieruje całe uderzenie gorącej pary prosto na krawędź blatu i sąsiednie fronty.*

➤ **Lodówka pod zabudowę – kluczowe zasady wentylacji**

Pamiętaj o wentylacji. Lodówka w zabudowie musi mieć kratkę w cokole i wolną przestrzeń z tyłu, inaczej kompresor spali się szybciej, niż myślisz.

★ RADA OD MISTRZA



MANUFATURA
BRONIKOWSKI
Sp. z o.o.

Rada od Mistrza Manufaktury: „Nigdy nie zostawiaj zmywarki lekko uchylonej zaraz po myciu. Gorąca para uderza wtedy w krawędź blatu niczym palnik, powodując jego puchnięcie. Albo poczekaj 20 minut, aż para ostygnie, albo zainwestuj w model z funkcją automatycznego otwierania.”



MANUFATURA BRONIKOWSKI Jakość która broni się sama

ROZDZIAŁ 7

Instalacje – Fundament Bezawaryjności

Źle przygotowana instalacja to najczęstsza przyczyna opóźnień i dodatkowych kosztów. Jako rzemieślnicy wiemy, że serce kuchni bije pod szafkami.

Strefa Zmywarki:

W miejscu, w którym stoi zmywarka, nie może być absolutnie żadnych gniazdek ani rur. Wszystkie przyłącza montujemy w szafce obok (pod zlewozmywakiem). Chodzi o to, by urządzenie mogło zostać wsunięte do samej ściany.

Lodówka pod Zabudowę – Dostęp do Energii:

Podobnie jak przy zmywarce, kluczowe jest usytuowanie gniazda. Najlepszym miejscem jest przestrzeń pod szafą z lodówką (w tzw. przestrzeni cokołowej) lub w szafce sąsiadującej. Chodzi o to,

by w razie potrzeby móc odłączyć urządzenie w sekundę, nie przesuważąc mebli.

➤ **Zasilanie Okapu i Oświetlenia:**

Osiowość:

Preferuję montaż gniazda dokładnie w osi okapu. Dzięki temu wszystkie przewody są całkowicie ukryte w kominie okapu – zero widocznych kabli, czysta estetyka.

Oświetlenie LED:

Jeśli planują Państwo podświetlenie podszafkowe, zasilanie (transformatory) powinno znaleźć się nad szafkami górnymi. To ułatwia serwis i sprawia, że instalacja jest niewidoczna dla oka.

★ RADA OD MISTRZA



MANUFATURA
BRONIKOWSKI
Sp. z o.o.

Rada od Mistrza Manufaktury: Zrób zdjęcie instalacji (rur i kabli) przed zamontowaniem mebli. Za kilka lat, gdy będziesz chciał powiesić dodatkową półkę lub obrazek na ścianie, ta fotografia uratuje Cię przed przewierceniem rury z wodą lub kabla pod napięciem!



MANUFATURA BRONIKOWSKI Jakość która broni się sama

ROZDZIAŁ DODATKOWY:

System Manufaktury Bronikowski – Wyższy Standard Realizacji

*Większość problemów z nową kuchnią nie wynika ze złego koloru frontów, ale z błędów na styku „ściana – instalacja – mebel”. W **Manufakturze Bronikowski** stworzyliśmy system, który eliminuje te ryzyka, przejmując pełną odpowiedzialność za proces.*

➤ Generalne Wykonawstwo i Nadzór Technologiczny

Największą zgorą inwestorów jest brak komunikacji między ekipami. Stolarz obwinia budowlańca, a budowlaniec elektryka. My kończymy ten cykl.

➤ **Koordinacja Branż:**

Jeśli korzystasz z naszych ekip remontowych, to ja osobiście pilnuję, aby gniazdka, przyłącza wody i piony ścian były wykonane pod konkretny, zatwierdzony projekt mebli.

➤ **Metoda „Bezpiecznej Tolerancji”:**

Jako praktyk wiem, że ściany w blokach i domach rzadko trzymają idealne 90°. Dlatego nasze meble projektujemy z marginesem montażowym (2-4 cm), co pozwala na idealne dopasowanie zabudowy bez wstrzymywania produkcji na czas trwania remontu.

➤ **Inżynieria Detalu (Czego nie widać gołym okiem?)**

Meble premium odróżnia od marketowych to, jak wyglądają w miejscach, których nie widać na co dzień.

➤ **Pełna Izolacja Wilgociowa:**

W naszym standardzie każdy element korpusu jest oklejany z każdej strony (360°). Większość firm

oszczędza na obrzeżach w miejscach niewidocznych, co naraża płytę na pęcznienie pod wpływem pary i wilgoci. U nas to niedopuszczalne.

➤ **Precyzyjne Docięcie do Ściany:**

Zamiast szerokich, plastikowych listew przyblatowych, stosujemy metodę docięcia blatu do faktycznej krzywizny ściany. Dzięki temu szczelina jest minimalna, estetyczna i łatwa do zabezpieczenia.

➤ **Książka Serwisowa – Kuchnia pod stałą opieką**

Kuchnia to najbardziej „pracujące” pomieszczenie w domu. Szuflady i zawiasy wykonują tysiące cykli rocznie. Dla tego Proponujemy Państwu :

➤ **Przeglądy Okresowe:**

Każda realizacja Manufaktury Bronikowski otrzymuje kartę serwisową. Oferujemy profesjonalną usługę przeglądu po pierwszym roku użytkowania – sprawdzamy poziom blatów, regulujemy fronty i kontrolujemy stan uszczelek.

➤ **Gwarancje Płynności:**

Stosujemy wyłącznie sprawdzone systemy (jak Blum), a dzięki regularnej konserwacji Twoja kuchnia będzie działać jak nowa przez kilkanaście, a nie kilka lat.

ZAKOŃCZENIE:

Zbudujmy Twoją Przestrzeń Razem

Przeszliśmy wspólnie przez proces planowania, wyboru materiałów i technicznych niuansów. Mam nadzieję, że ten poradnik dał Państwu solidną dawkę wiedzy i pewności siebie.

Jednak teoria to tylko początek. Każda nieruchomość ma swoją specyfikę, a każda rodzina inne potrzeby. W **Manufakturze Bronikowski Sp. z o.o.** łączymy pasję do rzemiosła z profesjonalnym podejściem inżynierskim. Oprócz tworzenia mebli na wymiar, oferujemy kompleksowe **usługi remontowo-wykończeniowe**, dzięki czemu możemy przygotować Państwa wnętrze od stanu deweloperskiego aż po ostatni detal

Jeśli szukają Państwo partnera, który bierze odpowiedzialność za cały proces – od pierwszej kreski na projekcie, przez przygotowanie instalacji, aż po finalny montaż – zapraszam do kontaktu.

Z poważaniem,

Emil Bronikowski wraz z Zespołem Manufaktury



MANUFATURA
BRONIKOWSKI
Sp. z o.o.