



Пол с рабочими поверхностями, выполненные из природного мрамора, очень трудны в уходе. У мрамора пористая фактура, потому грязь очень глубоко способна проникать в его структуру, отчего устранить ее практически нереально. Для кухонных столешниц лучше всего предпочесть гранит или искусственный камень. Кориан многие называют самым надежным и долговечным материалом. Но это не так. Проходит какой-то период, и столешница из такого материала теряет свой первозданный вид, на ней отчетливо видны царапины, пятна, к примеру, от кофе. Наверное, совсем списывать со счетов кориан не стоит от того, что он быстро и легко реставрируется. Однако делать это может исключительно знающий специалист, сами же вы, скорее всего, все только испортите.

Мозаичные фасады – не самый подходящий вариант для отделки кухонных ящиков и дверей шкафов, они значительно утяжеляют все конструкцию, кроме того, для таких фасадов обязательна гипсокартонная основа, которая «съедает» немало нужной площади.

Глянцевые фасады, конечно, очень красивы, только совсем непрактичны, они очень быстро пачкаются, на них появляются разводы и отпечатки от пальцев. Если вы не хотите ежедневно протирать полиролью такие кухонные шкафчики, то лучше откажитесь от глянца.

Деревянные полы – не самый лучший, а точнее совсем плохой вариант для напольного покрытия на кухне. Грязь основательно въедается в их фактуру, отчего они быстро утрачивают свой «товарный вид».

Многие на кухнях заменяют ящики полками – это точно весьма популярная ошибка. В ящиках вы всегда видите все их содержимое, а вот на полках вам придется не просто искать нужную вам вещь, но и передвигать все имеющиеся перед ней, это отнимает немало сил и нервов.

Большое количество швов в кухонной мебели и других частях самой кухни – тоже далеко не лучшее решение. Так если вы не желаете делать фартук кафельный, а хотите заменить его обоями, даже если они моющиеся, защитите его с помощью стекла. И выбрать при этом следует монолитное стеклянное полотно, а не множество небольших, соединенных друг с другом встык.

На столешнице обязательно должны быть свободные пространства между важнейшими кухонными элементами - плитой, раковиной и холодильником. Обязательно следует предусмотреть участки, на которых вы будете работать с продуктами.