





ΥΠΑΙΘΡΙΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΣΕ ΚΗΠΟΥΣ ΚΑΙ ΔΩΜΑΤΑ ΙΔΕΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ & ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

ΟΙ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΥΠΑΙΘΡΙΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΝ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΑΝΕΣΕΙΣ ΜΙΑΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΜΕ ΥΠΕΡΕΠΑΡΚΗ ΧΩΡΟ ΓΙΑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ. ΣΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΜΕ ΕΝΑ ΔΙΑΜΟΡΦΩΜΕΝΟ ΧΩΡΟ ΕΣΤΙΑΣΗΣ, ΧΑΡΙΖΟΥΝ ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ, ΒΟΗΘΟΥΝ ΣΤΗ ΧΑΛΑΡΩΣΗ ΚΑΙ ΕΝΙΣΧΥΟΥΝ ΤΟΥΣ ΔΕΣΜΟΥΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΚΑΙ ΦΙΛΩΝ. ΟΠΩΣ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΝΟΣ ΣΠΙΤΙΟΥ, ΜΙΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ ΤΟΣΟ ΑΙΣΘΗΤΙΚΑ, ΟΣΟ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΙΝΑΙ ΘΕΜΑ ΣΩΣΤΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ.

Αναγνωρίζοντας ότι η επαφή με τη φύση συντελεί στη μείωση του άγχους και στη χαλάρωση από τους σύγχρονους ρυθμούς ζωής, όλο και περισσότεροι άνθρωποι επενδύουν τα τελευταία χρόνια στη λειτουργική και αισθητική αναβάθμιση των εξωτερικών χώρων του σπιτιού τους. Τα φορητά μπάρμπεκιου που έγιναν δημοφιλή τη δεκαετία του 1950 αντικαθίστανται σταδιακά από εγκαταστάσεις υψηλής τεχνολογίας, που μεταφέρουν όλες τις ευκολίες της εσωτερικής κουζίνας στον εξωτερικό χώρο, επιτρέποντας

την προετοιμασία γευμάτων, το μαγείρεμα ακόμη και το καθάρισμα, χωρίς να χάνεται η διασκέδαση. Αν και πολλές φορές δεν δίνεται η αντίστοιχη σημασία, κατά το σχεδιασμό μιας υπαίθριας κουζίνας θα πρέπει να ληφθεί υπόψη μια σειρά μεταβλητών, όπως η σωστή τοποθέτηση, η επιλογή ανθεκτικών υλικών, η πρόβλεψη επαρκούς εξαερισμού, η προστασία από τις περιβαλλοντικές συνθήκες κτλ., προκειμένου να εξασφαλιστούν η λειτουργικότητα και η μεγάλη διάρκεια ζωής των εγκαταστάσεων.



Οι υπαίθριες κουζίνες καλύπτουν κάθε αισθητική απαίτηση, από παραδοσιακές έως υπερσύγχρονες, μινιμαλιστικές επιλογές.

Μεταβλητές σχεδιασμού

Στόχος του σχεδιασμού μιας υπαίθριας κουζίνας είναι η δημιουργία ενός πλήρως λειτουργικού χώρου, που θα εξυπηρετεί τις ανάγκες των χρηστών και θα μετατρέπει το μαγείρεμα και την εστίαση σε μια απολαυστική εμπειρία. Ανάλογα με τις απαιτήσεις των ιδιοκτητών και το διαθέσιμο προϋπολογισμό, μια εξωτερική κουζίνα μπορεί να λειτουργεί βοηθητικά ως επέκταση των εσωτερικών εγκαταστάσεων μαγειρέματος ή να αποτελεί έναν πλήρως εξοπλισμένο και αυτόνομο χώρο, που συνδυάζει προετοιμασία γευμάτων, εστίαση και αναψυχή.

Μερικές από τις μεταβλητές, που θα πρέπει να ληφθούν υπόψη κατά το στάδιο του προγραμματισμού και του σχεδιασμού, είναι οι εξής:

- Διαθέσιμος χώρος.
- Συχνότητα και τρόπος χρήσης.
- Αριθμός χρηστών και απαιτήσεις.
- Ανάγκες σε εξοπλισμό και συσκευές.
- Διαθεσιμότητα παροχών (νερό, ηλεκτρισμός, καύσιμα).
- Κανονισμοί και άδειες.
- Ανάγκες συντήρησης.
- Κλιματικές συνθήκες.
- Προϋπολογισμός.

Τοποθέτηση

Η εξωτερική κουζίνα μπορεί να τοποθετηθεί σε εγγύτητα με την κατοικία και να λειτουργεί συμπληρωματικά στις υπάρχουσες εγκαταστάσεις ή να σχεδιαστεί ανεξάρτητα, σε μια πιο απομακρυσμένη τοποθεσία της αυλής ή στο δώμα του σπιτιού.

Στην πρώτη περίπτωση, διευκολύνεται η μεταφορά των παροχών και μειώνονται οι ανάγκες εξοπλισμού, αλλά ο σχεδιασμός θα πρέπει να δίνει άριστα με την αισθητική του σπιτιού, ενώ θα πρέπει να επιλυθούν προβλήματα που σχετίζονται με τον εξαερισμό ή την παρεμπόδιση της θέας.

Στη δεύτερη περίπτωση, η κουζίνα αποκτά μια αυτονομία, που τη μετατρέπει σε ένα είδος "προορισμού αναψυχής", κάτι που φυσικά αυξάνει τις ανάγκες και το κόστος της επένδυσης.

Σε κάθε περίπτωση, ο χώρος της κουζίνας αποτελεί ένα μόνο στοιχείο του εξωτερικού χώρου, γεγονός που σημαίνει πως πρέπει να μελετηθεί σε συνδυασμό με τυχόν υφιστάμενες ή πιθανές μελλοντικές διαμορφώσεις, όπως κήπους, πισίνες, διαδρόμους κίνησης κτλ., ώστε να σχεδιαστεί ολόκληρος ο χώρος ως ένα ενιαίο λειτουργικό σύνολο.

Οι παράγοντες που θα καθορίσουν την επιλογή του κατάλληλου σημείου τοποθέτησης είναι οι εξής:

- **Κανονισμοί και ασφάλεια.** Οι πολεοδομικοί κανονισμοί της περιοχής είναι πολύ πιθανόν να καθορίζουν τη χωροθέτηση των εξωτερικών διαμορφώσεων μιας κατοικίας. Επίσης θα πρέπει να τηρηθούν όλα τα μέτρα ασφαλείας των κατασκευαστών σχετικά με την πυρασφάλεια, τη μεταφορά των δικτύων παροχών κτλ. Ενδεικτικά, οι συσκευές μαγειρέματος, όπως το μπάρμπεκιου, θα πρέπει να είναι σε αρκετά μεγάλη απόσταση από δέντρα ή άλλες φυτεύσεις και από εύφλεκτα υλικά, όπως από ξύλινους φράχτες. Θα πρέπει να αποφεύγεται τοποθέτηση σε κλειστούς χώρους όπως είναι οι χώροι στάθμευσης, ενώ, αν τοποθετηθεί κάτω από στέγαστρο, θα πρέπει να υπάρχει επαρκής ελεύθερος χώρος μεταξύ σχάρας και οροφής.
- **Παροχές.** Η λειτουργία της κουζίνας απαιτεί παροχές νερού, ηλεκτρικού ρεύματος, φυσικού αερίου, αποχέτευσης κτλ. Για να μειωθεί το κόστος της εγκατάστασης, καλό είναι να επιλεγεί ένα σημείο, στο οποίο η σύνδεση με τα υφιστάμενα δίκτυα μπορεί



Η τοποθέτηση μπορεί να γίνει είτε κοντά στην κατοικία, οπότε η κουζίνα μπορεί να λειτουργεί συμπληρωματικά στις εσωτερικές εγκαταστάσεις, είτε σε μια ανεξάρτητη τοποθεσία σε απόσταση από το σπίτι.

Αν η αυλή ενός κτιρίου δεν διαθέτει τον απαραίτητο χώρο, υπαίθριες κουζίνες μπορούν να κατασκευαστούν και στο δώμα.

να επιτευχθεί με σχετικά εύκολο και οικονομικό τρόπο. Οι συνδέσεις με τα δίκτυα (καλώδια, σωληνώσεις κτλ.) θα πρέπει να είναι προστατευμένες από καιρικά φαινόμενα, όπως η βροχή και ο παγετός με υπόγεια τοποθέτηση, χρήση κατάλληλων υλικών για εξωτερικούς χώρους και μόνωση.

- **Κλιματικές συνθήκες.** Η χωροθέτηση και ο σχεδιασμός επηρεάζονται άμεσα από τις επικρατούσες καιρικές συνθήκες, όπως τον άνεμο, τη βροχή, την ηλιοφάνεια και την υγρασία.

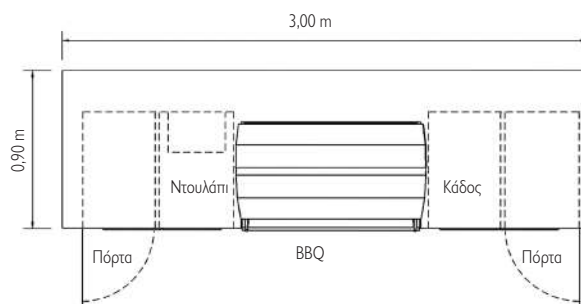
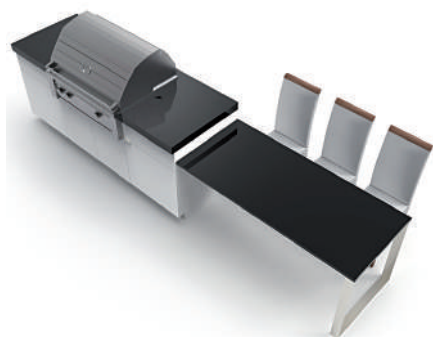
Εάν η περιοχή πλήττεται από έντονα καιρικά φαινόμενα, είναι προτιμότερο να επιλεχθεί μια προστατευμένη τοποθεσία, που θα επιτρέψει τη χρήση της κουζίνας για μεγάλο χρονικό διάστημα.

- **Υφιστάμενες υποδομές.** Η εκμετάλλευση υπάρχουσών διαμορφώσεων, όπως καθιστικού, πλακόστρωσης, στεγάστρου κτλ., μπορεί να μειώσει σημαντικά το κόστος και να μεγιστοποιήσει τη λειτουργικότητα του εξωτερικού χώρου, γι' αυτό το λόγο αυτά τα στοιχεία θα πρέπει να συνυπολογιστούν κατά την επιλογή του κατάλληλου σημείου τοποθέτησης.
- **Επέκταση και ευελιξία.** Ο σχεδιασμός μιας υπαίθριας κουζίνας ξεκινάει από τη



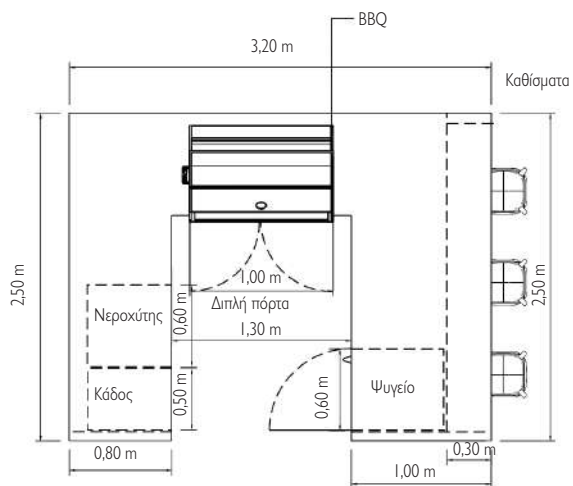
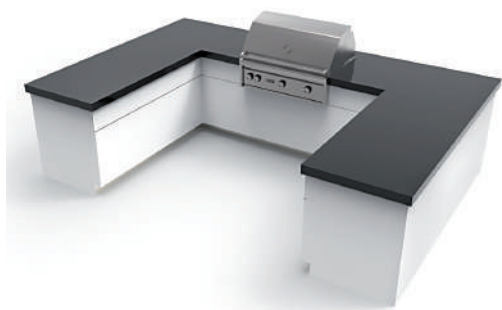
ΤΥΠΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΚΟΥΖΙΝΩΝ

Διάταξη σε σειρά

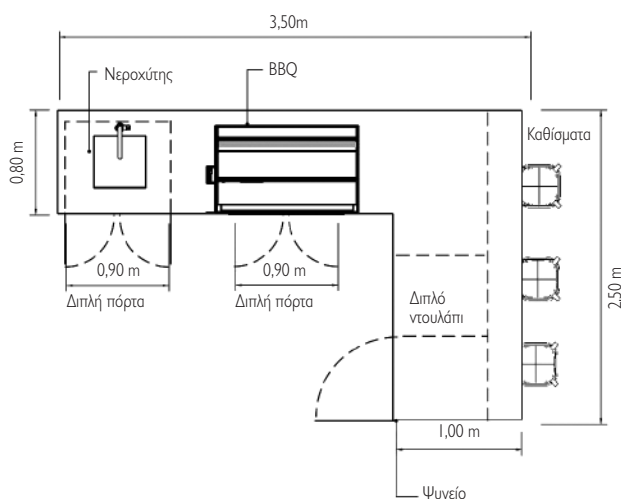


Συνήθως τοποθετούνται κατά μήκος ενός τοίχου ή μιας περιφραξής και μπορεί να ποικίλλουν από μικρές κουζίνες έως εκτεταμένους χώρους διαβίωσης. Στην πιο απλή τους μορφή περιλαμβάνουν μια σχάρα, μια μικρή επιφάνεια πάγκου και αποθηκευτικό χώρο. Συχνά αυτές οι κουζίνες είναι κατασκευασμένες από ελεύθερα στοιχεία. Είναι ιδανικές, αν ο διαθέσιμος χώρος είναι μικρός ή αν η κουζίνα δεν χρησιμοποιείται συχνά. Πολλές φορές συμπληρώνονται και από μια νησίδα παράλληλα προς τη διάταξη της κουζίνας, που συνήθως λειτουργεί ως μπαρ.

Διάταξη σε σχήμα Γ



Διάταξη σε σχήμα Π



Προσφέρουν μεγαλύτερο χώρο προετοιμασίας φαγητού και μαγειρέματος. Συνήθως στη μια πλευρά τοποθετείται η σχάρα και αποθηκευτικός χώρος και στην άλλη πάγκος. Πολλές φορές ο πάγκος είναι σε πιο υψηλή στάθμη για να λειτουργεί και ως μπαρ. Ιδανική για πιο συχνή χρήση, μπορεί να εξυπηρετήσει παράλληλα περισσότερα του ενός άτομα, που προετοιμάζουν το φαγητό.

Προσφέρει διακριτές περιοχές μαγειρέματος, προετοιμασίας και εστίασης και απευθύνεται σε πιο συχνή χρήση ή και σε επαγγελματίες. Μπορεί να εξοπλιστεί με κάθε είδους συσκευή και αξεσουάρ χάρη στη μεγάλη της επιφάνεια. Η διάταξη κρατάει την κίνηση έξω από το χώρο προετοιμασίας, ενώ το φαγητό σερβίρεται αμέσως, βοηθώντας στην αλληλεπίδραση των χρηστών.

* Πηγή εικόνων πίνακα: <https://www.gardenliving.com/>



Το μέγεθος της υπαίθριας κουζίνας, η διαμόρφωση και ο εξοπλισμός της εξαρτώνται από το διαθέσιμο χώρο, τη συχνότητα και τη διάρκεια χρήσης, τους επιθυμητούς τρόπους μαγειρέματος και τον αριθμό των χρηστών.



Οι υπαίθριες κουζίνες συνήθως συνδυάζονται με έναν ή περισσότερους χώρους τραπεζαρίας, καθιστικού και αναψυχής.



Ο εξαερισμός πρέπει να διευθετηθεί σωστά, ώστε να αποφεύγεται η μεταφορά καπνού και μυρωδιάς στο χώρο του καθιστικού και στους εσωτερικούς χώρους, ειδικά εάν η εγκατάσταση γειτνιάζει με την κατοικία.

δημιουργία ενός καταλόγου αναγκών και επιθυμιών, ώστε να δοθεί προτεραιότητα στα στοιχεία που θα συμπεριληφθούν σύμφωνα με το διαθέσιμο προϋπολογισμό. Δεν είναι απαραίτητο όλα τα στοιχεία να κατασκευαστούν εξαρχής, αρκεί ο σχεδιασμός να είναι αρκετά ευέλικτος και να επιτρέπει μελλοντικές επεκτάσεις ή τροποποιήσεις.

- **Εξαερισμός.** Η εξασφάλιση επαρκούς εξαερισμού είναι απαραίτητη, παρόλο που πρόκειται για εξωτερική εγκατάσταση. Είναι σημαντικό να μελετηθούν οι επικρατούσες διευθύνσεις του ανέμου, ώστε ο καπνός και οι μυρωδιές να μην κατευθύνονται ούτε στην κατοικία ούτε στους υπαίθριους χώρους αναψυχής ούτε σε γειτονικές εγκαταστάσεις.

Διάταξη και εξοπλισμός

Περιοχή κουζίνας

Το μέγεθος της υπαίθριας κουζίνας, η διαμόρφωση και ο εξοπλισμός της εξαρτώνται από το διαθέσιμο χώρο, τη συχνότητα και τη διάρκεια χρήσης, τους επιθυμητούς τρόπους μαγειρέματος και τον αριθμό των χρηστών. Όσον αφορά στη διάταξη των διαφορετικών λειτουργιών, δεν διαφέρει από την κλασική διάταξη των κουζινών εσωτερικού χώρου. Η διαρρύθμιση μπορεί να γίνει σε γραμμική σειρά, σε διάταξη Γ ή σε διάταξη Π, ανάλογα με το διαθέσιμο χώρο και το μέγεθος της εγκατάστασης. Σε κουζίνες με μεσαίο ή μεγάλο μέγεθος μπορούν να δημιουργηθούν διακριτές ζώνες για μαγείρεμα, προετοιμασία φαγητού, καθάρισμα, ψύξη και σερβίρισμα.

ΣΥΝΗΘΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΥΠΑΙΘΡΙΩΝ ΚΟΥΖΙΝΩΝ

 <p>Σκελετός</p>	<p>Οι προκατασκευασμένες κουζίνες αποτελούνται από ένα συμπαγή, σταθερό σκελετό, συνήθως από ανοξείδωτο ατσάλι ή από φέρουσα ξυλεία και επενδύονται με διάφορα ανθεκτικά υλικά. Εάν η κουζίνα κτιστεί επί τόπου, ο σκελετός μπορεί να κατασκευαστεί από χυτό σκυρόδεμα, τούβλα, τσιμεντόλιθους κτλ.</p>
 <p>Μπάρμπεκιου</p>	<p>Τα μπάρμπεκιου (η σχάρα) αποτελούν το επίκεντρο μιας εξωτερικής κουζίνας. Διατίθενται σε ελεύθερη ή εντοιχισμένη μορφή και συνήθως είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι. Οι σύγχρονες σχάρες διαθέτουν λειτουργία ανάφλεξης, που εξασφαλίζει ότι η σχάρα είναι έτοιμη για μαγείρεμα σε ελάχιστο χρόνο, αλλά και άλλες ευκολίες, όπως συστήματα αυτόματου καθαρισμού και ρύθμισης της θερμοκρασίας, χρονοδιακόπτες, αυτόματη λειτουργία διακοπής κτλ.</p>
 <p>Εστίες, φούρνοι κτλ.</p>	<p>Εκτός από τη σχάρα, μια υπαίθρια κουζίνα μπορεί να εξοπλιστεί με επιπρόσθετες συσκευές μαγειρέματος, όπως εστίες ή φούρνο για πίτσα κτλ. Αυτές οι συσκευές επιτρέπουν την προετοιμασία διαφορετικών τύπων γευμάτων ανεξάρτητα ή σε συνδυασμό με τη σχάρα και αυξάνουν τη λειτουργικότητα της κουζίνας.</p>
 <p>Ντουλάπια</p>	<p>Τα ντουλάπια και τα συρτάρια συμπληρώνουν την κουζίνα, παρέχοντας αποθηκευτικό χώρο. Τοποθετούνται κάτω από τον πάγκο και διατίθενται σε μια πληθώρα υλικών, που ικανοποιούν κάθε αισθητική απαίτηση ή στιλ.</p>
 <p>Ειδικά ντουλάπια</p>	<p>Πρόκειται για ειδικά προκατασκευασμένα ντουλάπια, που περιλαμβάνουν επιπλέον λειτουργίες, όπως ενσωματωμένους κάδους απορριμμάτων ή θήκες για κρασιά κτλ. Αυξάνουν τη λειτουργικότητα και διευκολύνουν την οργάνωση του χώρου.</p>
 <p>Νεροχύτες</p>	<p>Η προσθήκη ενός έστω μικρού νεροχύτη στην εξωτερική κουζίνα αυξάνει κατά πολύ τη λειτουργικότητα της. Στο εμπόριο διατίθενται νεροχύτες, συνήθως από ανοξείδωτο ατσάλι, ένθετοι ή επικαθήμενοι, σε διάφορα μεγέθη, ανάλογα με τις απαιτήσεις του χώρου.</p>
 <p>Ψυγεία & παγομηχανές</p>	<p>Η προσθήκη ενός ψυγείου καθιστά πλήρως αυτόνομη μια υπαίθρια κουζίνα. Τα ψυγεία, που είναι πιστοποιημένα για χρήση σε εξωτερικό χώρο, μπορούν να διατηρούν σταθερή εσωτερική θερμοκρασία ακόμη και κάτω από αντίξοες καιρικές συνθήκες ή απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας, ενώ έχουν προστατευμένα όλα τα ηλεκτρικά τους εξαρτήματα. Εκτός από τα ψυγεία, διατίθενται και παγομηχανές, που παράγουν πάγο για κρύα ροφήματα.</p>
 <p>Θερμαντικά συρτάρια</p>	<p>Τα σύγχρονα θερμαντικά συρτάρια δεν κρατούν απλά ζεστό το φαγητό, αλλά προσφέρουν και επιλογές μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκρασία για παρασκευή γευμάτων. Είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι και μπορούν να εντοιχιστούν στα συρτάρια των κουζινών.</p>

* Πηγή εικόνων πίνακα: <https://www.gardenliving.com/>

Σήμερα στο εμπόριο υπάρχουν προκατασκευασμένες κουζίνες εξωτερικών χώρων με δυνατότητα εξατομίκευσης, ανάλογα με τις ανάγκες του καθενός. Πρόκειται για κατασκευές, που αποτελούνται από ένα σταθερό σκελετό, επάνω στον οποίο συναρμολογούνται στοιχεία εξοπλισμού και επίπλωσης. Το αποτέλεσμα είναι μια πλήρως εξατομικευμένη κουζίνα, που διαθέτει, πέρα από όλο τον απαραίτητο εξοπλισμό, πάγκο εργασίας και αποθηκευτικούς χώρους, ενώ μπορεί να συνδυαστεί με μπαρ. Εάν δεν επιλεγεί μια προκατασκευασμένη λύση, η υπαίθρια κουζίνα μπορεί και να κτιστεί επιτόπου, δημιουργώντας μια πιο σταθερή και μόνιμη κατασκευή.

Εξοπλισμός

Κάθε εξωτερική κουζίνα πρέπει να έχει τουλάχιστον τρία στοιχεία για να είναι λειτουργική: ένα μπάρμπεκιου (σχάρα ψησίματος), ένα νεροχύτη και ένα μικρό πάγκο. Πέρα απ' αυτά, ο αριθμός των συσκευών που θα τοποθετηθούν εξαρτάται κυρίως από την απόσταση από την κατοικία, αλλά και από το διαθέσιμο προϋπολογισμό. Οι εταιρείες που κατασκευάζουν εξοπλισμό για εξωτερικές κουζίνες παρέχουν ένα μεγάλο εύρος συσκευών, που μπορούν να τοποθετηθούν ελεύθερες ή εντοιχισμένες, όπως φούρνους, ψυγεία, χώρους αποθήκευσης κρασιών, θερμαντικά συρτάρια, παγομηχανές κτλ., καθώς και πολλά αξεσουάρ, που συμπληρώνουν τη λειτουργικότητα του χώρου.

Περιοχή καθιστικού

Αυτή η ζώνη μπορεί να περιλαμβάνει, μόνα τους ή σε συνδυασμό, τραπέζια με καρέκλες, μπαρ, τραπέζια πικνίκ, πάγκους, αιώρες αλλά και καναπέδες με χαμηλότερα τραπέζια. Ο χώρος του καθιστικού θα πρέπει να είναι αρκετά κοντά στο χώρο της κουζίνας, ώστε να λειτουργούν συνδυαστικά οι δύο ζώνες, αλλά σε σημείο που να μην επηρεάζεται άμεσα από τον καπνό και τη ζέστη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Συμπληρωματικά μπορεί να εξοπλιστεί και με άλλες ανέσεις, όπως τζάκι, τηλεόραση, συστήματα ήχου κτλ. Η εκμετάλλευση μιας υπάρχουσας πλακόστρωσης ή βεράντας μειώνει σημαντικά το κόστος κατασκευής του καθιστικού. Εάν αποφασιστεί να διαμορφωθεί νέος χώρος καθιστικού, θα πρέπει να ληφθούν μέτρα, όπως κατάλληλη διαμόρφωση του εδάφους, θεμελίωση και πρόβλεψη απορροής των όμβριων υδάτων.

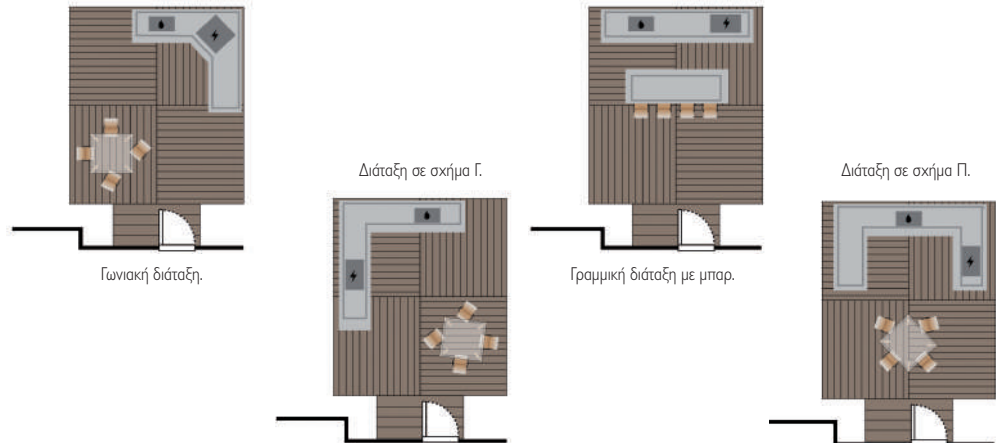
Υλικά

Όλα τα στοιχεία επίπλωσης και εξοπλισμού, από τη σχάρα και το νεροχύτη έως τον πάγκο και το καθιστικό, είναι εκτεθειμένα στις εξωτερικές περιβαλλοντικές συνθήκες και σε καταπονήσεις χρήσης, γεγονός που σημαίνει πως θα πρέπει να καλύπτουν υψηλές απαιτήσεις αντοχής και αισθητικής και να είναι πιστοποιημένα για εξωτερικούς χώρους. Όλα τα υλικά που θα επιλεγθούν θα πρέπει να έχουν με-



Αν δεν επιλεγεί μια προκατασκευασμένη λύση, η κουζίνα μπορεί να κτιστεί επί τόπου στην επιθυμητή διάταξη με χυτό σκυρόδεμα ή κάποιο συμπαγές υλικό, όπως τοιμεντόλιθους και κατόπιν να εξοπλιστεί με τα απαραίτητα στοιχεία.

Τυπικές διατάξεις κουζινών εξωτερικού χώρου σε κάτοψη.



Οι σύγχρονες προκατασκευασμένες κουζίνες εξωτερικών χώρων αποτελούνται από ένα μεταλλικό σκελετό, στον οποίο εντοιχίζεται ο εξοπλισμός, επιτρέποντας τη σύνθεση μιας πλήρως εξατομικευμένης κουζίνας σε επιθυμητή διάταξη, μέγεθος και αισθητική.



ΥΛΙΚΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

Υλικό	Θετικά	Αρνητικά	Σκελετός	Ντουλάπια	Πάγκος	Δάπεδο	Πέργολα	Έπιπλα
Ανοξειδωτος χάλυβας	<ul style="list-style-type: none"> Μεγάλη αντοχή, ακόμη και σε αντίξοες συνθήκες. Δεν διαβρώνεται. Αδιαπέραστο από νερό / υγρασία. Ταιριάζει αισθητικά με τις ανοξειδωτες συσκευές, χαρίζοντας ομοιόμορφη εμφάνιση. Λαμπερή, κομψή τελική εμφάνιση. 	<ul style="list-style-type: none"> Δύσκολο να διατηρηθεί καθαρό από λάδια, δακτυλιές και άλλους λεκέδες, εάν δεν επιστρωθεί με προστατευτικό βερνίκι. Μπορεί να ανεβάσει μεγάλη θερμοκρασία, όταν εκτίθεται σε άμεση ηλιακή ακτινοβολία. Ανακλαστική επιφάνεια. Επιρρεπές σε εκδορές. 	✓	✓	✓		✓	✓
Συμπαγής Ξυλεία (τικ, μαόνι, κέδρος)	<ul style="list-style-type: none"> Μεγάλη αντοχή στις καιρικές συνθήκες. Συμβατότητα με άλλα υλικά, όπως το μέταλλο. Φυσική, εκλεπτυσμένη και διαχρονική εμφάνιση. 	<ul style="list-style-type: none"> Μπορεί να ξεθωριάσει ανάλογα με την ποιότητα του ξύλου και της επίστρωσης. Μεγαλύτερη ανάγκη συντήρησης. Περιορισμένη αντοχή σε καιρικές συνθήκες. 	✓	✓		✓	✓	✓
Συνθετική Ξυλεία	<ul style="list-style-type: none"> Μεγάλη αντοχή στις καιρικές συνθήκες. Μικρές ανάγκες συντήρησης. 	<ul style="list-style-type: none"> Δεν είναι φιλική προς το περιβάλλον, καθώς κατασκευάζεται από πετροχημικά. Υποδεέστερη σε εμφάνιση σε σχέση με το φυσικό ξύλο. 		✓		✓	✓	✓
Πολυμερή υλικά (πλαστικά)	<ul style="list-style-type: none"> Εύκολα στον καθαρισμό. Δεν διαβρώνονται. Αδιαπέραστα από νερό / υγρασία. Ανθεκτικά σε λεκέδες. 	<ul style="list-style-type: none"> Δεν είναι φιλικά προς το περιβάλλον, καθώς κατασκευάζονται από πετροχημικά. Υποδεέστερα σε εμφάνιση και σε ποιότητα σε σχέση με άλλα υλικά. 		✓	✓			✓
Τούβλα, τσιμεντόλιθοι κτλ.	<ul style="list-style-type: none"> Μεγάλη αντοχή στις καιρικές συνθήκες. Σταθερές, κτιστές κατασκευές. Μπορούν να επενδυθούν με διάφορα υλικά, όπως πλακίδια και φυσικούς λίθους. 	<ul style="list-style-type: none"> Πιο δύσκολη εγκατάσταση. Μόνιμη τοποθέτηση, δεν μπορούν να μετακινηθούν. 	✓			✓		✓
Σκυρόδεμα χυτό	<ul style="list-style-type: none"> Αυξημένη αντοχή. Ενιαία, ομοιόμορφη επιφάνεια χωρίς αρμούς. Πλήρης δυνατότητα εξατομίκευσης ως προς το σχήμα και το μέγεθος. Δυνατότητα χρωματισμού, προσθήκης αδρανών κτλ. 	<ul style="list-style-type: none"> Πιο δύσκολη εγκατάσταση. Μόνιμη τοποθέτηση, δεν μπορεί να μετακινηθεί. Πιθανόν να ξεθωριάσει με το πέρασμα του χρόνου. 	✓		✓	✓		✓
Κεραμικά / πορσελάνινα πλακίδια	<ul style="list-style-type: none"> Αρκετά μεγάλη αντοχή. Μεγάλη χρωματική ποικιλία. Οικονομική επιλογή. 	<ul style="list-style-type: none"> Μικρότερη αντοχή σε σχέση με άλλα υλικά, όπως το σκυρόδεμα. Πιθανότητα εμφάνισης προβλημάτων στους αρμούς λόγω θερμοκρασιακών μεταβολών. Πιο δύσκολα στον καθαρισμό. Πιθανότητα ραγίσματος. 		✓	✓	✓		
Φυσικοί λίθοι (μάρμαρο, γρανίτης)	<ul style="list-style-type: none"> Αυξημένη αντοχή Υδατοστεγανότητα. Διαχρονική, κλασική εμφάνιση. 	<ul style="list-style-type: none"> Σε μεγάλες επιφάνειες απαιτείται η ύπαρξη αρμών. Πιθανότητα ξεθωριάσματος. Μεγάλο κόστος. Δύσκολο καθάρισμα των αρμών. 		✓	✓	✓		✓



Αν η κουζίνα τοποθετηθεί σε απόσταση από το σπίτι, ο χώρος μετατρέπεται σε ένα είδος “προορισμού αναψυχής”, γεγονός όμως που ανεβάζει το κόστος των εγκαταστάσεων.

γάλη αντοχή σε υγρασία, διάβρωση, λεκέδες, ηλιακή ακτινοβολία και άλατα, αλλά και μικρές ανάγκες καθαρισμού και συντήρησης. Στο εμπόριο υπάρχει πληθώρα διαθέσιμων υλικών, από ανοξείδωτο ατσάλι και σκυρόδεμα έως πολυμερή υλικά και ανθεκτική ξυλεία.

Σκελετός κουζίνας: Οι προκατασκευασμένες κουζίνες αποτελούνται από ένα συμπαγή, σταθερό σκελετό, συνήθως από ανοξείδωτο χάλυβα ή από φέρουσα ξυλεία, ο οποίος επενδύεται με διάφορα ανθεκτικά υλικά. Η υψηλή αντοχή σε αντίξοες καιρικές συνθήκες, η μεγάλη διάρκεια ζωής, οι αντιμικροβιακές του ιδιότητες και η κομψή τελική εμφάνιση καθιστούν τον ανοξείδωτο χάλυβα ιδανικό υλικό όχι μόνο για το σκελετό αλλά και τις υπόλοιπες επιφάνειες μιας υπαίθριας κουζίνας, όπως ντουλάπια και πάγκους. Εάν η κουζίνα κτιστεί επί τόπου, ο σκελετός κατασκευάζεται από έγχυτο σκυρόδεμα ή από ανθεκτικά υλικά, όπως τσιμεντόλιθους.

Ντουλάπια κουζίνας: Για την κατασκευή ντουλαπιών εξωτερικών κουζινών χρησιμοποιείται μια πληθώρα υλικών, που ικανοποιούν κάθε αισθητική απαίτηση ή στιλ. Ανάμεσα στις πιο διαδεδομένες επιλογές είναι τα συμπαγή, ανθεκτικά ξύλα, όπως ο κέδρος, το τικ και το μασόνι, τα πολυμερή συνθετικά υλικά, όπως το πολυαιθυλένιο υψηλής πυκνότητας, το ανοξείδωτο ατσάλι κτλ.

Πάγκος: Ο πάγκος μπορεί να κατασκευαστεί από τσιμέντο με έγχυση σε καλούπι, δίνοντας

μια ενιαία τελική ανθεκτική επιφάνεια, χωρίς αρμούς, ή με ανοξείδωτο ατσάλι. Ακόμη, μπορεί να επενδυθεί με κεραμικά ή πορσελάνινα πλακίδια και με ανθεκτικά φυσικά πετρώματα, όπως ο γρανίτης.

Δάπεδο: Το υλικό που θα επιλεγεί για το δάπεδο θα πρέπει να είναι ασφαλές και αντολισθητικό, ανθεκτικό σε καταπονήσεις, εύκολο στον καθαρισμό και αισθητικά ταιριαστό με την υπόλοιπη διαμόρφωση. Μπορεί να τοποθετηθεί απευθείας σε σταθερό και κατάλληλα διαμορφωμένο υπόβαθρο ή επάνω σε ειδικά διαμορφωμένη βάση συνήθως από μεταλλικό σκελετό. Ο τύπος, η ποιότητα και ο τρόπος τοποθέτησης θα καθορίσουν και το κόστος της εγκατάστασης. Στα πιο συνηθισμένα υλικά συγκαταλέγονται το συμπαγές και το συνθετικό ξύλο, το τούβλο, το τσιμέντο, τα πλακάκια, οι φυσικές πέτρες και οι σχιστόλιθοι.

Επίπλωση: Τα έπιπλα των εξωτερικών χώρων κατασκευάζονται συνήθως από φυσικό ξύλο, ψάθα, μέταλλο ή πλαστικό. Ανεξάρτητα από το υλικό που θα επιλεγεί, θα πρέπει να προτιμηθούν έπιπλα που μεταφέρονται και αποθηκεύονται εύκολα κατά τις περιόδους που δεν χρησιμοποιούνται.

Άνεση χρηστών

Η λήψη μέτρων για την εξασφάλιση της άνεσης και της ικανοποίησης των χρηστών θα επεκτείνει τη χρήση της εγκατάστασης για ακόμη



Η στέγαση των εξωτερικών διαμορφώσεων προστατεύει τους χρήστες και την επίπλωση από την ηλιακή ακτινοβολία και τη βροχή.



Οι εξωτερικές κουζίνες δέχονται μεγάλες καταπονήσεις μιας και είναι εκτεθειμένες στις εξωτερικές καιρικές συνθήκες. Η επιλογή ανθεκτικών υλικών, η αγορά εξοπλισμού ειδικού για εξωτερικούς χώρους και η προστασία τους χειμερινούς μήνες μπορούν να μειώσουν την εμφάνιση προβλημάτων.

μεγαλύτερο χρονικό διάστημα και θα μεγιστοποιήσει τα οφέλη της επένδυσης.

Στέγαση. Ανεξάρτητα από το σημείο της εγκατάστασης, είτε γεινιάζει με την κατοικία είτε όχι, καλό είναι να προβλεφθεί κάποιο είδος στέγασης, που θα επιτρέψει τη χρήση του χώρου, ακόμη και κάτω από αντίξοες καιρικές συνθήκες. Η στέγαση του χώρου μπορεί να επιτευχθεί με προσωρινές λύσεις, όπως ομπρέλες και τέντες ή με πιο σταθερές κατασκευές, όπως πέργκολες, καλαμωτές ή και κτιστές οροφές, πάντοτε σε απόσταση ασφαλείας από τις συσκευές μαγειρέματος. Μια αποτελεσματική λύση στέγασης θα προστατεύσει την περιοχή από την έντονη ηλιακή ακτινοβολία και τη βροχή, ενώ στην περίπτωση των πιο σταθερών κατασκευών θα διευκολύνει την τοποθέτηση φωτιστικών, ανεμιστήρων, σιτών για προστασία από τα έντομα κτλ.

Θερμική άνεση. Συνδυαστικά με τη σκίαση της περιοχής, σε θερμά κλίματα, όπως της Ελλάδας, ίσως χρειάζεται να ληφθούν επιπλέον μέτρα για δροσισμό. Ο δροσισμός μπορεί να επιτευχθεί με τη χρήση ανεμιστήρων ή με πιο εξελιγμένα συστήματα υδρονέφωσης, που βασίζονται στην ψύξη μέσω της εξάτμισης μικροσκοπικών σταγονιδίων νερού και τοποθετούνται συνήθως σε σταθερό στέγαστρο. Από την άλλη, εάν αποφασιστεί ότι ο χώρος θα χρησιμοποιείται και κατά τους χειμερινούς μήνες, συνιστάται να

εξοπλιστεί με λύσεις θέρμανσης, όπως θερμαντικές λάμπες, φορητή ή σταθερή εστία τζακιού ή ακόμη και θερμαινόμενο δάπεδο.

Φωτισμός. Η μελέτη φωτισμού θα πρέπει να περιλαμβάνει έναν ισορροπημένο συνδυασμό φωτισμού περιβάλλοντος και εργασίων. Ο φωτισμός περιβάλλοντος προσφέρει την κατάλληλη ατμόσφαιρα, σηματοδοτεί τις διαδρομές, τονίζει φυσικά ή αρχιτεκτονικά σημεία ενδιαφέροντος και βοηθάει στη προσαρμογή των ματιών ανάμεσα σε φωτεινές και σκοτεινές περιοχές. Ο φωτισμός εργασίας διευκολύνει τις διεργασίες στο χώρο της κουζίνας και αυξάνει την ασφάλεια χρήσης. Για μεγαλύτερο έλεγχο των διαφορετικών φωτιστικών λύσεων, καλό είναι να προβλεφθούν ανεξάρτητοι ρευματοδότες και να εγκατασταθούν ροοστάτες (dimmer) για αυξομείωση της φωτεινότητας των λαμπτήρων.

Θοπτικοακουστικά μέσα. Για ακόμη πιο εξελεγγμένες εγκαταστάσεις, υπάρχουν τεχνολογικές λύσεις, που μετατρέπουν την εξωτερική διαμόρφωση σε έναν πλήρως εξοπλισμένο χώρο διασκέδασης. Στο εμπόριο διατίθενται ολοκληρωμένα συστήματα ήχου εξωτερικού χώρου που αποτελούνται από αδιάβροχα ηχεία και ελέγχονται μέσω ασύρματου δικτύου, αλλά και τηλεοράσεις κατάλληλες για εξωτερικό χώρο, με μεγάλη αντοχή στις καιρικές συνθήκες και αυξημένη φωτεινότητα οθόνης.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Mike Plotnick, Grilled to order: **The art of outdoor kitchens**, Building design & construction magazine, 2019.
- Roshults, **Kitchen island**, 2019.
- Yella Wood, **The ultimate backyard book**, 2019.
- New Age Products Inc, **A guide to planning your outdoor kitchen**, 2019.
- Cal Flame, **Barbeque outdoor kitchens**, 2019.
- Lisa Hallett Taylor, **50 outdoor dream kitchens for every style and space**, The Spruce, 2018.
- Viking Professional, **Outdoor kitchen planning guide**, 2017.
- Andrea Hutchins, **Fundamentals of outdoor kitchen design**, Continuing Education, 2011.
- Brian Pontolillo, **Great outdoor kitchens**, Fine Homebuilding, 2005.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΑΡΘΡΑ ΣΤΟ "ΚΤΙΡΙΟ"

- **Ανακαίνιση κουζίνας. Στάδια σχεδιασμού και κατασκευής.**
Τεύχος 3/2019, σελ. 99.
- **Διαμόρφωση εξωστών & δωμάτων. Ιδέες για αναβάθμιση & αξιοποίηση.**
Τεύχος 3/2016, σελ. 77.
- **Η κουζίνα του μέλλοντος. Τάσεις, τεχνολογίες και υλικά.**
Τεύχος 4/2015, σελ. 81

ΣΧΕΤΙΚΑ ΥΛΙΚΑ

- στον **"ΟΔΗΓΟ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ 2020"** και
- στην ιστοσελίδα www.ktirio.gr