



Program Contour Line 3.5

Kuchyně na celý život

POGGENPOHL STUDIO PRAHA

Text Kristýna Brožová

Foto archiv firmy Poggenpohl

Nevšední nápady a nadčasovost. Právě tak bychom mohli ve zkratce definovat německou společnost Poggenpohl, která před sto třiceti lety vzešla z truhlářského podniku a dodnes nabízí luxusní kuchyňské sestavy, jež vynikají prvotřídními materiály a perfektním řemeslným zpracováním. Takové, které vám vydrží celý život a nepřestanou vás bavit.

Showroom s kuchyněmi Poggenpohl sídlí na pražských Vinohradech. Vedle samotných kuchyňských sestav, které spojuje nadstandardní kvalita a čisté linie, si tu lze prohlédnout i soubor fotografií, dokumentujících historii firmy. Mezi nimi je i návrh sestavy z eloxovaného hliníku, jenž působí tak nadčasově, že se

člověku zdá téměř nemožné, aby pocházel z roku 2000, jak je uvedeno na obrázku. „Poggenpohl se po celou dobu své existence snaží přicházet s novými technologiemi a inovativními řešeními, které postupně začali přebírat i další výrobci,“ říká během naší návštěvy Hana Šimáková, jež má ve firmě na starost



Kuchyně +VENOVO

marketing, a upřesňuje, že jde například o vestavné kuchyně, kuchyně v bezúchytkovém provedení, skříňky sahající až ke stropu nebo takzvaný desítkový lak. „S touto metodou desativního lakování přišla firma už ve třicátých letech minulého století a osvědčila se natolik, že se používá dodnes,“ vysvětluje.

Navrhování je výzva

Společnost Poggenpohl spolupracuje na koncepci svých kuchyní s významnými světovými architekty a designovými studií jako Hadi Teherani, Jorge Pensi či Porsche Design. Není tedy divu, že má na svém kontě řadu ocenění, například Red Dot Design Award za koncept kuchyní +MODO, Best of Best ICONIC AWARDS: Innovative Interior 2019 za sestavy +VENOVO nebo SUPERBRANDS GERMANY AWARDS.

Aby kuchyně odpovídala představám zákazníka a splňovala jeho požadavky, je třeba věnovat jejímu návrhu dostatek času i kreativity. Architekt, který pro budoucího uživatele zpracuje projekt kuchyně, potřebuje vedle výkresové dokumentace rovněž informace o počtu členů domácnosti, zvyklostech při vaření, stylu navazujícího interiéru, preferovaných materiálech a podobně. Nadstandardní službou, kterou Poggenpohl svým zákazníkům nabízí, je míchání barev na míru, čímž klient získá zcela jedinečný a neopakovatelný produkt přesně podle svých představ.

Pohyblivé či levitující prvky

Poggenpohl má v současnosti ve svém portfoliu tři koncepty kuchyňských sestav: +VENOVO, vyznačující se především vzdušností, již designéři docílili mimo jiné i důmyslně navrženou deskou působící dojmem, jako by se vznášela nad kuchyňským prostorem, dále jde o řadu +MODO, pro niž je charakteristická flexibilita ve formě otevřených vysouvacích regálů a posuvné pracovní desky umístěné na

kuchyňském „ostrůvku“, a nakonec elegantní řada +SEGMENTO.

Kuchyni – ať už celou, nebo jen určitou její část – lze též doplnit zasouvacím dveřním křídlem (tzv. pocket door), které v momentě, kdy jsou dveře zavřeny, vytváří dojem, že jde o skříň. Po otevření se však dveřní křídlo zasune do dřevěné konstrukce a viditelná zůstane právě ta část kuchyně, která za ním byla ukryta. Pocket door tak představují způsob, jak elegantně schovat například bar s nádobím nebo elektrospotřebiče.

Naopak skleněné regály z kolekce Contour, jež jsou opatřeny hliníkovým rámečkem, odhalují vše, co je v nich umístěno, a navíc vytvářejí iluzi, že tyto předměty levitují. „Police může být tak tenká, že téměř není vidět. Návrhářům se tak podařilo docílit dojmu, že nádobí uprostřed skleněné vitríny se vznáší ve vzduchoprázdnu...“ říká Hana Šimáková.

Podle jejích slov se v showroomu také čas od času pořádá vaření pro úzkou skupinu lidí, během něž je možné si kuchyňskou sestavu takzvaně osahat a vyzkoušet na vlastní kůži. Kuchyně však nenesou nejmenší známky opotřebení. „Klient od nás ke každé sestavě dostane speciální přípravky, kterými je vhodné nábytek i desku ošetřovat. To, že jde o německý výrobek, je však maximálně znát, nemáme téměř žádné reklamace. Pokud si pořídíte kuchyni Poggenpohl, pochopíte, proč řada klientů nemá ani po dvaceti letech potřebu vyměnit ji za novou,“ uzavírá Hana Šimáková.



Kuchyně +MODO