

[← Forsiden](#)**Aftenposten**

Bolig | Oppussing

# Planlegger du nytt kjøkken? Her er interiørarkitekten og snekkerens beste tips.

Å lage en liste over hva du har behov for og ei, er bare ett av tipsene til deg som skal renovere kjøkkenet.



Karlsrud: Den plassbygde sittebenken på kjøkkenet er fint plassert foran vinduene. De grønne sofaputene matcher kjøkkenskapene og innredningen ellers. *Foto: Irene Sandved Lunde*

**Marit Aaby Vebenstad**  
**Irene Sandved Lunde**

19. november 2022

- Det aller viktigste å tenke på når du skal renovere kjøkken, er at det er praktisk og at helheten passer. Det er også lurt å sørge for mye benkeplass og gode skuffer i skapene, sier Taran Grønlie, interiørarkitekt i Raffinert Interiør.

Hun omtaler kjøkkenet som «husets hjerte», dette er et rom folk tilbringer mye tid. Kjøkkenet må derfor være funksjonelt og sikre god flyt i matlagingen. Samtidig bør det være et rom med personlig preg, som er «designet» for sosialt samvær - gjerne med et stort spisebord som samlingssted.

Artikkelen fortsetter under annonsen



**Trenger du elektriker?  
Ring 02424 og vi er der i en fei.**

**Bolig ELEKTRIKEREN**

Ring oss

Trenger du elektriker?  
Ring 02424  
og vi er der i en fei.

DR 81350

- Det mange etterspør om dagen, er et åpent og lyst kjøkken. De aller fleste sier de er glade i å lage mat, så det er åpenbart noe nordmenn driver mye med. Samtidig har jeg lurt på om det alltid stemmer, eller om det er en slags ønsketenkning, ler Grønlie.



Taran Grønlie, interiørarkitekt i Raffinert Interiør og forfatter av boken «De jævla putene: er den minste utfordringen når du skal skape et hjem for deg». Foto: Privat

## «Alle» vil ha kjøkkenøy

Hennes erfaring er også at de aller fleste ønsker en kjøkkenøy når de skal renovere det gamle kjøkkenet sitt. Det er viktig med god romfølelse og mye plass, men samtidig er det også fordeler med å dele kjøkkenet inn i ulike soner - for eksempel med en kjøkkenøy:

- Det ser pent ut og gir mye plass og spillerom når dere er flere som jobber på kjøkkenet. En barløsning mot spisesonen kan også skape et visuelt skille mellom arbeid og hygge. Og har du skolebarn i hus, fungerer det bra som et sted å gjøre lekser. Her er belysningen viktig, og dimmere er kjærkomment.
- Med dempet belysning slipper du å se alt rotet på kjøkkenet når du har satt deg til bords for å spise, tipser interiørarkitekten.

## Lag lister

Hun har nylig jobbet på to prosjekter i Oslo, der to boliger på henholdsvis Karlsrud og Abildsø har fått splitter nye kjøkken.

Artikkelen fortsetter under annonsen

- På Abildsø tegnet jeg en helt ny planløsning, og vi fikk revet veggene og flyttet selve bærekonstruksjonen. Det hvite, upraktiske og slitne kjøkkenet ble byttet ut med et praktisk og åpent kjøkken i beiset eikefinér.

- På Karlsrud ble det også tegnet ny planløsning, og beboerne fikk kjøkkenøy med plassbygde hyller, samt en spesialtilpasset sittebenk ved vinduet, forteller Grønlie.



FØR: Ifølge interiørarkitekt Taran Grønli var kjøkkenet på Abildsø i Oslo hvitt og kjedelig og med sliten innredning, laminat benkeplate og lite praktisk arbeidskjøkken. *Foto: Privat*



ETTER: Nytt kjøkken på Abildsø. Eikehyllen og hjørneløsningen i eik innerst til venstre er plassbygget av møbelsnekker da dette var løsninger kjøkkenleverandøren Kvik ikke kunne lage. *Foto: Irene Sandved Lunde*





FØR: Boligen på Karlsrud i Oslo bar preg av uutnyttet potensial. Kjøkkenets planløsning var upraktisk, og rommet fremsto som mørkt. - Det var spiseplass til fire personer, men det var vanskelig å møblere på grunn av de store terrassedørene, sier interiørarkitekt Taran Grønli, som har hjulpet beboerne med å tegne en ny kjøkkenløsning. *Foto: Privat*



ETTER: Det ble satt i gang en omfattende renoveringsprosess i boligen på Karlsrud. Både det gamle kjøkkenet og bæreveggene ble revet, det ble fjernet en gammel peis og lagt nye gulv. *Foto: Irene Sandved Lunde*

Grønlie ber alltid de hun skal bistå med renovering om å sette seg ned og lage en liste over alt som er viktig for dem i hverdagen.

- Beboerne får en liste med mange spørsmål av meg, for min jobb innebærer å finne ut hvordan de bruker kjøkkenet sitt. Er familien stor eller liten? Hva slags mat liker du å lage? Om du ønsker å lage smoothie hver morgen, er det viktig at ikke blenderen er plassert bakerst i skapet.

Like viktig er det å vite hva som ikke blir brukt, altså hva du ikke trenger av kjøkkenutstyr i hverdagen.

- Det er kanskje ting du tenker er kjekt å ha, men så blir det bare stående og støve ned. Det er en tullete og kostbar investering å legge til rette for ting som ikke blir brukt, påpeker interiørarkitekten.



Abildsø: Det hvite, upraktiske og slitne kjøkkenet ble byttet ut med et praktisk og åpent kjøkken i beiset eikefinér. Foto: Irene Sandved Lunde





Abildsø: Kjøkkenet er mer praktisk og åpent enn det var før. Den mørke fargen og kontrastene ga nytt liv til rommet. *Foto: Irene Sandved Lunde*



Abildsø: Døren mellom kjøkkenet og gangen ble flyttet, noe som gjorde boligen mer praktisk. I tillegg ble det nytt gulv, malt med nye farger og bedre belysning. Det var store utfordringer med bærekonstruksjonene, så det ble en omfattende jobb. *Foto: Irene Sandved Lunde*

## Personlig vri

Også Halvor Hjorth-Eriksen, daglig leder i Topp tre snekkerverksted, opplever at mange ønsker åpne løsninger og gode arbeidsmuligheter på kjøkkenet.

- Mange som ønsker å bytte ut det gamle kjøkken sitt, går for et standard og ferdig montert kjøkken, der både skrog, skuffer og innmat er klart. Men så ønsker de gjerne en personlig vri på frontene. En møbelsnekker kan jo tilby helt andre og personlige løsninger her og kan skaffe hele 60 ulike treslag som kunden kan velge i, fra hvitt til helt mørkt.

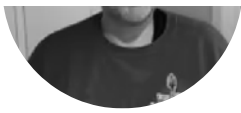
Artikkelen fortsetter under annonsen

- Dette er blitt veldig populært de siste årene, og vi ser fremdeles mye av det. Det er jo kun fronten som er synlig, ikke skapet eller skroget, påpeker møbelsnekkeren.



Halvor Hjorth-Eriksen er daglig leder i Topp Tre Snekkerverksted. Foto: Privat





## Konferer med fagfolk

Overskap er blitt mindre populært den siste tiden, ifølge Hjorth-Eriksen. Han forteller at folk heller ønsker mange skuffer som enkelt kan dras ut, med tilgang til alt kjøkkenutstyret som trengs.

- Mye kan gjøres selv når det kommer til oppussing, men skal du ha nytt røropplegg eller elektriske løsninger, må det profesjonelle inn. Det må du ikke finne på å starte med selv, advarer han.

Det er også lurt å konferere med fagfolk før du setter i gang en større malejobb på kjøkkenet.

- Det som er lurt når du skal vaske kjøkkenfrontene, er først å vaske med salmiakkvann. Deretter bør du bruke et fint sandpapir til å pusse med. Når det kommer til maling, er faktisk gulvmaling det som anbefales. Gjør du det på denne måten, unngår du at malingen flasser av.



Karlsrud: Kjøkkenet fikk ny belysning etter renoveringen. Dette for å sikre godt arbeidslys på kjøkkenbenken og spiseplassen.  
Foto: Irene Sandved Lunde



Karlsrud: Interiørarkitekten valgte delvis å gjenbruke det eksisterende kjøkkenskrog i den nye løsningen, bortsett fra de grønne høyskapene - som interiørarkitekten leverte fra sin kjøkkenfabrikk i Italia. Kjøkkenet ble malt og fikk nye plassbygde hyller på kjøkkenøya, samt ny benkeplate fra Corean. *Foto: Irene Sandved Lunde*

## Tenk praktisk

Interiørarkitekt Taran Grønlie mener det er en smakssak hvordan kjøkkenet skal se ut. Det viktigste er å tenke seg godt om før oppussingen starter, slik at du blir fornøyd med sluttresultatet.

- Kjøkkenet er jo en fast installasjon som byttes ut svært sjeldent. Det er derfor viktig å ha en plan, slik at kjøkkeninnredningen passer til gulvet og interiøret ellers i boligen. Skal du gjennomføre en større reovering, er det derfor lurt å starte med kjøkkenet og gulvet, og deretter velge det andre interiøret til boligen din, sier hun.

Artikkelen fortsetter under annonsen

Interiørarkitekten oppfordrer til å tenke praktisk om du skal pusse opp kjøkkenet. Med en god planløsning og flere arbeidsstasjon, er det duket for mye kjøkkenarbeid og hyggelig stunder.

- Husk å legge inn god nok plass ved de ulike arbeidsstasjonene, som oppvaskkum og kokeplater. Når flere skal lage mat samtidig, er det lett å dytte borti hverandre om det er trangt om plassen, noe som både kan være irriterende og farlig.

### **Flere tips til et funksjonelt kjøkken**

- Det er viktig at avstanden mellom vask, koketopp og kjøleskap ikke blir for lang. Det kan bli upraktisk under matlagingen.
- Sørg for god nok benkeplass. Det bør være minst 40 cm fri plass på hver side av koketoppen. Bare da har du plass nok til å trekke kjeler til side.
- Det bør også være 40 cm fri plass på hver side av oppvaskkummen. Du skal ha plass til både rent og skittent. Selv om mye går i oppvaskmaskinen, har du alltid noe som må vaskes opp for hånd.
- Det bør være en egen plass på benken til forarbeid og tilbereding. Da slipper du å rydde unna det som er i arbeid, for å vaske opp eller trekke varme kjeler til side.
- Sørg for nok skaplass til gryter og kjeler. Hvis det er vanskelig å få tak i utstyret, er det lett å miste inspirasjonen til å lage mat. Da kan veien bli kort til ferdigmat.
- Pass på at du har praktiske og gode skap eller hyller som utnytter all lagringsplassen i hjørner.
- Belysningen må være god, slik at du ser hva du gjør.

*Kilde: Raffinert.no, interiørarkitekt Taran Grønli's blogg.*

## Snekkerens råd

- Tenk nøye gjennom hva som er viktig for deg og dine behov når du planlegger nytt kjøkken
- Vær nøye med plassering av apparater som krever vann eller avtrekk, da dette ofte blir dyrt og tidkrevende å forandre på i ettertid.
- Ta kontakt med fagfolk slik at dere sammen kan finne gode løsninger som utnytter rommet best mulig samt optimaliserer arbeidsflyten på kjøkkenet.

*Kilde: Halvor Hjorth-Eriksen, daglig leder i Topp Tre Snekkerverksted*



Tips oss

## Les videre



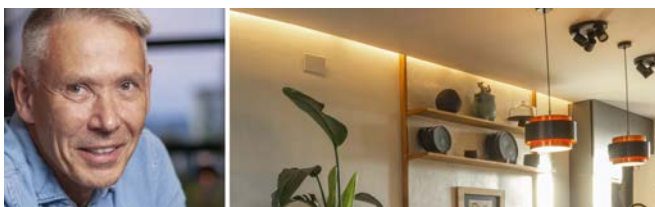
**Bolig** | 5. desember

**Endret romløsninger og fikk ny bolig:** - Å få mer takhøyde er noe av det lureste vi har gjort



**Bolig** | 1. november

**Endret romløsning i stedet for å bygge på:** - Ingen av oss har hatt ønske om å bo i et stort hus







ANNONSE

## Mest lest akkurat nå

1

Norge | I dag 11:11

**Strømstøtten dekker mindre av regningen enn du kanskje tror**



2

Politikk | I dag 10:38

**Statsadvokaten henlegger pendlerboligsakene på Stortinget**

3

Verden | I dag 11:48

**Forandrer han krigsstrategi igjen? Nå holder Putin gigantisk militærmøte.**

4

A-magasinet | I dag 09:30

**Skal hun avsløre sin store hemmelighet for bestevennen? Frode Thuen svarer.**

5

Norge | I dag 08:44

**Overlege om rustrend: – Går fra rave-dance til ikke å kunne gå**[Tilbake til forsiden](#)

Sjefredaktør og adm. direktør: Trine Eilertsen  
Nyhetsredaktør: Tone Tveøy Strøm-Gundersen  
Politisk redaktør: Kjetil B. Alstadheim  
Featureredaktør: Lillian Vambheim  
Kulturredaktør: Cecilie Asker  
Debattredaktør: Erik Tornes  
Utviklingsredaktør: Eirik Hammersmark Winsnes  
Redaktør avis og forlag: Audun Solberg

**Tips Aftenposten**  
**Send inn debattinnlegg**  
**Logg over rettelser i Aftenposten**

**Kundeservice**  
**Annonsere i Aftenposten**  
**Personvernpolicy**  
**Informasjonskapsler**

Alt innhold er [opphavsrettslig beskyttet](#). © Aftenposten.  
Aftenposten arbeider etter [Vær Varsom-plakatens](#) regler for god presseskikk. Aftenposten har ikke ansvar for innhold på eksterne nettsider som det lenkes til.



Aftenposten sentralbord: [Tlf. 22 86 30 00](tel:22863000) – Adresse:

[Akersgata 55, 0180 Oslo](#)

---

**Schibsted**

Aftenposten er en del av Schibsted. Schibsted er ansvarlig for dine data på denne siden. [Les mer](#)