2026

EUROCUCINA 2026



Trendbook by peka

EuroCucina potwierdziła, że współczesna kuchnia to znacznie więcej niż miejsce przygotowywania posiłków.

Tegoroczne ekspozycje pokazały dojrzałe podejście do projektowania, w którym równie ważne jak estetyka są komfort użytkowania, ergonomia i jakość codziennych doświadczeń.

W centrum uwagi znalazły się naturalne materiały, obłe formy, ukryte funkcje oraz rozwiązania wspierające organizację przestrzeni. Coraz wyraźniej widać również zacieranie się granic pomiędzy kuchnią a strefą dzienną, co sprawia, że kuchnia staje się prawdziwym centrum życia domowego.

W kolejnych rozdziałach przedstawiamy najważniejsze trendy i obserwacje z EuroCucina 2026, które będą kształtować rozwój współczesnych kuchni w najbliższych latach.







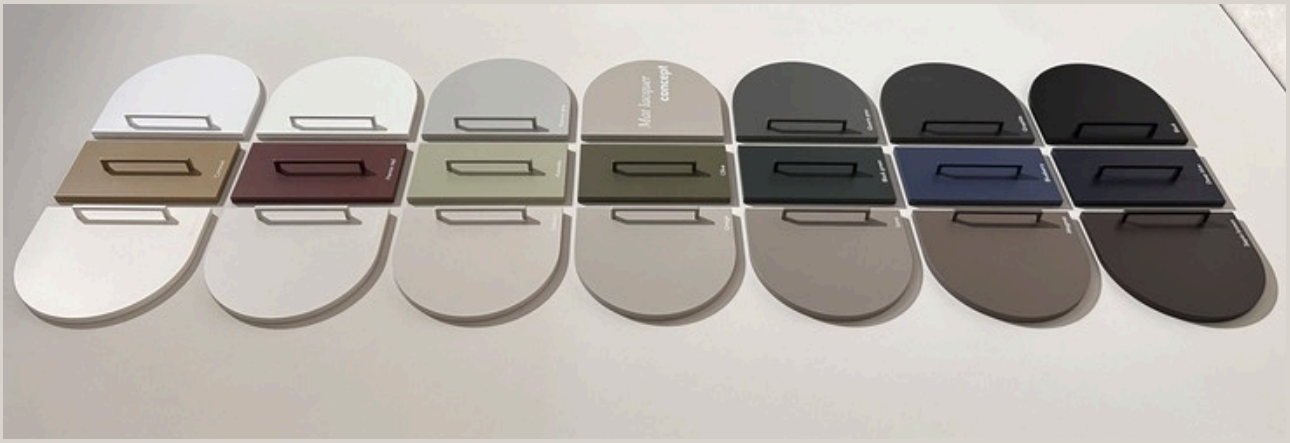


KOLOR WRACA.
ALE DOJRZALSZY.

Stonowane zielenie, przydymione błękity, ciepłe brązy, odcienie terakoty i burgundu tworzą przestrzenie, które są wyraziste i jednocześnie spokojne.









SZAŁWIOWA ZIELEŃ



OLIWKOWY



TAUPE



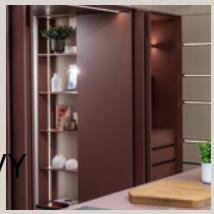
MASEŁKOWY BEŻ



PRZYDYMIONY BŁĘKIT



GORZKA CZEKOLADA



BURGUNDOWY

























Naturalne kolory bardzo często zestawiano z antracytowymi detalami. To kierunek od lat obecny w portfolio PEKA. Systemy **DISPENSA** oraz półki **EXTENDO** pokazują, że funkcjonalność może być integralnym elementem estetyki wnętrza, a nie wyłącznie ukrytym wyposażeniem meblowym.



Cargo wysokie Dispensa ARENA Style



Półki Extendo



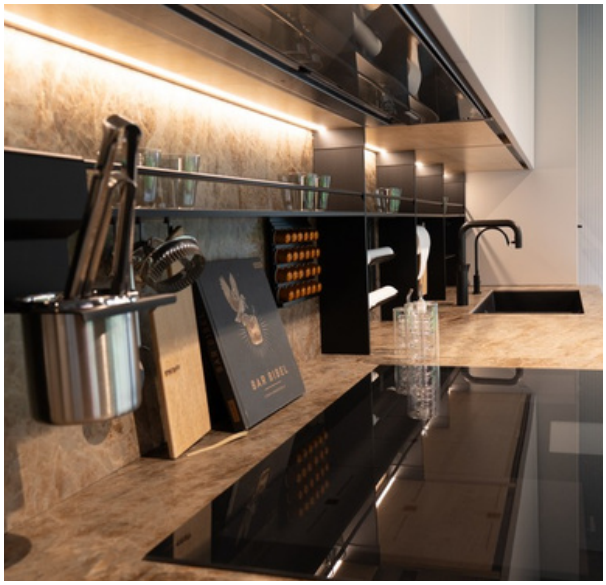
NATURALNE MATERIAŁY

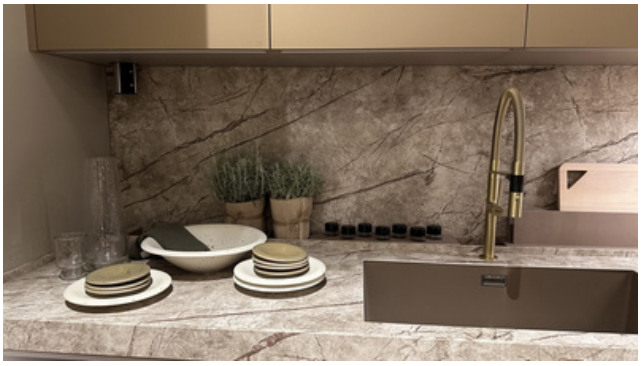






Kolorowe marmury, ciepły orzech i ciemny dąb
to jedno z najczęściej pojawiających się połączeń
materiałowych podczas EuroCucina 2026.









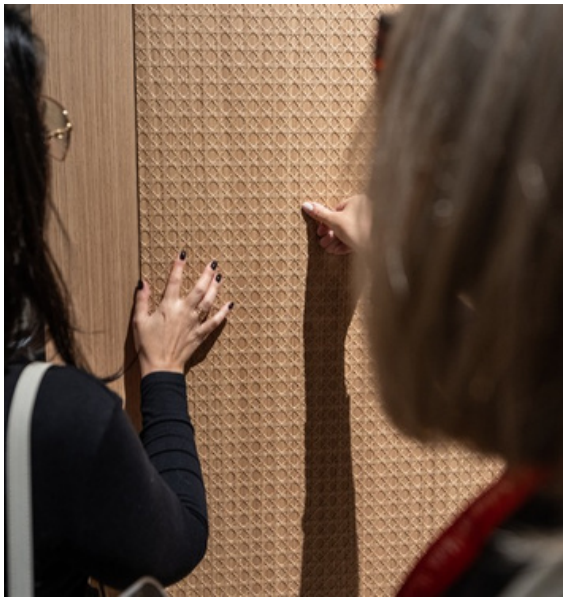


Współczesne kuchnie coraz częściej stawiają na naturalność nie tylko w materiałach, ale również w sposobie użytkowania przestrzeni. Dlatego obok kamienia i drewna równie ważna staje się ergonomia. System **LeMans II** pozwala wykorzystać trudno dostępne narożniki bez konieczności schylania się czy wyjmowania zawartości z głębi szafki. To przykład rozwiązania, które wpisuje się w ideę projektowania wspierającego codzienny komfort.

LeMans II ARENA Pure



Funkcjonalność płynnie łączy się z materiałem, stając się naturalną częścią doświadczenia przestrzeni.





EuroCucina 2026 pokazała wyraźny zwrot w kierunku dobrze zorganizowanych stref przechowywania. System **TANDEM III** odpowiada na tę potrzebę, tworząc kompaktową spiżarnię w jednej szafie. Łatwy dostęp do zapasów, pełna widoczność produktów i intuicyjna organizacja sprawiają, że codzienne funkcjonowanie staje się prostsze i bardziej komfortowe.

Tandem III



OBŁOŚCI, KTÓRE OCIEPLAJĄ KUCHNIĘ

Mediolan 2026 po raz kolejny pokazał, że miękkie formy pozostają bardzo silnym kierunkiem w projektowaniu kuchni. Zaoblone boczki wysp, organiczne kształty stołów czy łagodnie wyprofilowane bryły pojawiały się praktycznie na każdym kroku.



Co ciekawe, obłości bardzo często zestawiano z prostą, minimalistyczną geometrią. Dzięki temu kuchnie zachowywały nowoczesny i uporządkowany charakter, jednocześnie stając się bardziej przyjazne w odbiorze.





Kosz OEKO UNIVERSAL





Cargo wysokie Dispensa Libell



Współczesna kuchnia jest coraz bardziej uporządkowana i świadoma ekologicznie. Systemy segregacji odpadów PEKA pozwalają zachować estetykę wnętrza bez rezygnacji z wygody codziennego sortowania.


MIĘKKI
MINIMALIZM
LeMans II ARENA Pure



Jasne kolory, czyste linie i ograniczona liczba elementów budują przestrzeń pełną harmonii i lekkości.
Duże, uporządkowane powierzchnie podkreślają spokój, a ukryta funkcjonalność pozwala zachować prostotę i równowagę. Efekt jest subtelny, elegancki i ponadczasowy.

Pleno Standard Fioro











Cargo wysokie Dispensa



LeMans II ARENA Pure

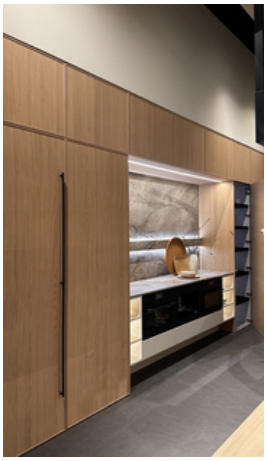

POWRÓT POŁYSKU

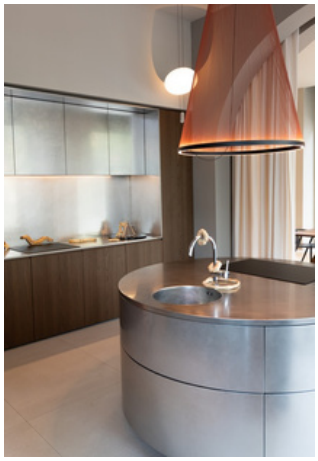
Cargo wysokie Dispensa



EuroCucina 2026 ujawniła nowe spektrum projektowania kuchni - od spokojnego minimalizmu po wyrazisty kolor, od naturalnego ciepła po ciemną elegancję. Trendy pokazały, jak design, materiały i funkcjonalność łączą się, tworząc przestrzenie bardziej osobiste, emocjonalne i dopracowane. Kuchnia staje się intuicyjna, wielofunkcyjna i bliższa codziennemu życiu. To kierunek, który od lat konsekwentnie wspierają rozwiązania PEKA.


TREND NA
FUNKCJONALNOŚĆ



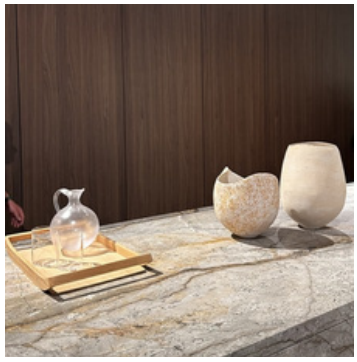


Tandem III Pure



iMove 2-półkowy





Cargo wysokie Dispensa ARENA Style



KIERUNEK ROZWOJU NOWOCZESNYCH KUCHNI

LeMans II ARENA Style



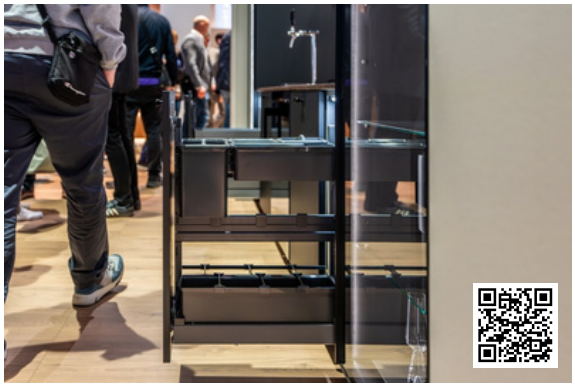
EuroCucina 2026 po raz kolejny pokazała, że współczesna kuchnia ma być nie tylko piękna, ale przede wszystkim wygodna w codziennym użytkowaniu. System **LeMans II** pozwala w pełni wykorzystać przestrzeń narożną, zapewniając łatwy dostęp do całej zawartości szafki. Charakterystyczne półki wysuwają się całkowicie poza korpus mebla, dzięki czemu nawet ciężkie garnki, patelnie czy małe AGD pozostają zawsze w zasięgu ręki. To rozwiązanie, które łączy ergonomię, komfort użytkowania i nowoczesny design.

Pinello Inside Sink

Pinello Inside Towel

Junior YouboXx







Minimalistyczne kuchnie wymagają perfekcyjnej organizacji. Im mniej przedmiotów pozostaje na widoku, tym większą rolę odgrywają rozwiązania do przechowywania. Cargo **DISPENSA** pozwala wykorzystać nawet bardzo wąskie szafki, zamieniając je w wygodną i doskonale zorganizowaną przestrzeń do przechowywania zapasów.

Cargo wysokie Dispensa ARENA Style





Tandem III Pure

Trendbook by peka



TECHNOLOGIA



Tegoroczne targi pokazały również zmianę w podejściu do technologii. Przestaje ona być pokazem możliwości, a staje się naturalnym elementem codziennego życia. Największą uwagę zwracały rozwiązania multifunkcyjne - urządzenia przejmujące kilka funkcji jednocześnie i upraszczające codzienne rytuały.

Quooker Flex + zbiornik PRO3



Dobrym przykładem było stoisko Quooker, które przedstawiło nie tylko sam produkt, ale cały rytm dnia wokół kuchni: od porannego przygotowywania śniadań, przez gotowanie obiadu, aż po wieczorne spotkania przy stole.

Niezależnie od stylu, koloru czy materiału, wszystkie najciekawsze realizacje prezentowane podczas EuroCucina 2026 łączyła jedna cecha - przemyślana organizacja przestrzeni.



Ukryte strefy robocze, pojemne spiżarnie, ergonomiczne narożniki i rozwiązania ułatwiające codzienne czynności nie były dodatkiem do projektu. Stały się jego integralną częścią. To kierunek, który od lat wyznacza rozwój produktów PEKA i który coraz wyraźniej definiuje współczesne projektowanie kuchni.



30 LAT DOBRZE POUKŁADANEJ HISTORII

W tym roku świętujemy 30-lecie działalności Peka w Polsce. To trzy dekady doświadczeń, innowacji i konsekwentnego rozwoju marki, która dziś jest jednym z kluczowych partnerów producentów mebli kuchennych, projektantów i architektów w całym kraju.



Dziękujemy wszystkim, którzy przez te lata byli z nami - klientom, partnerom i współpracownikom. To dzięki Wam ta historia jest tak dobrze poukładana!




peka
1996 - 2026
30
LAT
RAZEM




peka
1996 - 2026
30
LAT
RAZEM




peka

Trendbook by peka

www.peka.pl