

خرید وسایل متناسب با فضا

پیش از خرید وسایل آشپزخانه حتماً ابعاد و فضایی را که در اختیار داردید و نیز اندازه وسایل با توجه به تعداد نفرات و کاربرد شان را در نظر بگیرید. به عنوان مثال، زمانی که تعداد نفرات اعضای خانواده محدود باشد، نیازی به خرید یخچالی بزرگ نیست که نتیجه آن اشغال کردن فضاست. یا اگر فضای آشپزخانه اجازه می‌دهد از اجاق گازهای رومیزی استفاده کنید؛ با این کار می‌توانید در فضا صرفه جویی کنید.

جای مناسب هروسیله

معمولًا مدل قرارگرفتن هر آشپزخانه با آشپزخانه دیگر متفاوت است و همین موضوع باعث می‌شود محل قرارگیری وسایل مانند یخچال، اجاق گاز، ماشین لباسشویی، ظرفشویی و... در خانه‌های مختلف فرق داشته باشد. از نظر طراحی و دکوراسیون بهتر است سینک ظرفشویی، یخچال و اجاق گاز در نزدیک ترین فاصله نسبت به هم قرار داشته باشد و مناسب ترین فاصله آنها از هم حدود ۱۲۰ سانتی‌متر است تا راحت بتوانید بین این فاصله جایه جا شده و کارهایتان را نجات دهید. امادقت کنید این فاصله نباید بیشتر از ۰۲/۵ متر باشد. همچنین ماشین ظرفشویی هم باید در نزدیک ترین نقطه به سینک ظرفشویی قرار گیرد.

رفت و آمد در آشپزخانه

در نظر گرفتن رفت و آمد راحت در فضای آشپزخانه نکته‌ای است که حتماً در چیدمان این فضا باید به آن توجه داشته باشد. گاهی افراد آن قدر وسایل مختلف را در این محیط قرار می‌دهند که به سختی باید از لبه‌های وسایل آشپزخانه استفاده کنند. حتماً مسیر حرکت از سمت اجاق گاز تا ظرفشویی بدون مانع و راحت باشد. علاوه بر این مسیر یخچال تا فضایی که می‌خواهد غذاها را آماده کند مانند کانتر تا اجاق گاز هم باید باز باشد.

داشتن میز ناهارخوری در آشپزخانه می‌تواند گزینه ایده‌آی باشد به شرطی که آن قادر فضا باقی بماند که به راحتی بتوانید در اطراف آن تردد و از وسایل آشپزخانه استفاده کنید. اماگر میز ناهارخوری مانعی جلوی کابینت‌ها، یخچال و گاز به شمار می‌رود از این اختصار صرف نظر و جای مناسبی برای آن در داخل خانه پیدا کنید.

استفاده از گوشه‌های خالی

معمولًا در آشپزخانه فضاهایی در گوشه‌ها بی‌استفاده می‌مانند. سعی کنید این نقاط را شناسایی کرده و با یک طراحی اصولی از آنها نهایت استفاده را ببرید. طراحی سینی های یا قفسه‌های چرخان از بهترین گزینه‌ها برای این نقاط هستند که علاوه بر پرکردن فضایی های باید هم شود. شما هم بخوبی بتوانید از آنها استفاده کنید. تقریباً در تمام آشپزخانه‌ها وسایل کوچکی چون چاساز، مخلوطکن و آبمیوه‌گیری وجود دارد که حتماً باید فضای مخصوصی برای آنها تعیینه کرد تا همیشه در دسترس باشد و در کوتاه‌ترین زمان ممکن بتوانید آن استفاده و نیاز خودتان را رفع کنید.

انتخاب کفپوش مناسب

انتخاب کفپوش برای آشپزخانه اهمیت بالایی دارد. امروزه بسیاری از آشپزخانه‌ها را سرامیک می‌کنند که در عین زیبایی، اما فضای امنی ایجاد نمی‌کند، زیرا علاوه بر این که باعث سرده‌پاها می‌شود، خطر شکستن ظروف براثر افتادن را بالا می‌برد. کفپوش‌های لمینت هم براثر ریزش آب ممکن است باد کنند. بهترین انتخاب، ترکیب سرامیک و چوب است به طوری که بهتر است کاشی و سرامیک در نزدیکی کابینت‌ها کار شود و به دلیل در نظر گرفتن مسئله حرارت، چوب را در قسمت وسط آشپزخانه استفاده کنید.

نکاتی که در چیدمان آشپزخانه باید به آنها دقت کنید

کمک به زندگانی قلب خانه



ندا ظهری
روزنامه نگار

خیلی از خانم‌ها گاهی ساعت‌های طولانی را در آشپزخانه هستند. بنابراین طراحی یک محیط دل‌باز، زیبا و اصولی می‌تواند این ساعت‌ها را دلنشیین تر کند. بعضی مواقع، اشتباهاتی که در چیدمان آشپزخانه انجام می‌دهیم، باعث می‌شود این محیط آشفته به نظر بررسد و دیگر نظم لازم را نداشته باشد. چند قانون کلی به که به سروسامان گرفتن آشپزخانه‌ها کمک می‌کند اینجا فهرست شده است.

نکاتی برای نصب کابینت و سینک

کابینت‌ها با وجود حجم وسایلی که داخل خود جامی‌هند، باید بسیار محکم در جای خود ثابت شوند در غیر این صورت احتمال سقوط و شکستن وسایل وجود دارد. برای این کار حتماً کابینت‌ها و قفسه‌های را روی دیوارهایی نصب کنید که هم محکم بوده و هم کاشیکاری شده و تحمل وزن بالای کابینت‌ها را داشته باشد. دیوارهای گچی گزینه مناسبی برای تحمل وزن سنگین کابینت‌ها نیستند. سینک ظرفشویی هم به دلیل پرکاربرد بودن در آشپزخانه اهمیت بالایی دارد و باز از نوع انتخاب شود که کار با آن راحت بوده و جادار هم باشد. برخی سینک‌های که عمق زیادی دارند شاید در ظاهر حجم زیادی طرف در خود جاده‌ند، اما از طرفی ممکن است کار با آنها دشوار تر بوده و حتی باعث کمر در افراد شود. بنابراین حتماً نیکات ریز را موقع خرید مدنظر قرار دهید.

فضای کافی برای درها و کشوهای کابینت

موقع جیدن وسایل داخل آشپزخانه حتماً به این نکته توجه کنید که دیگر وسایل به گونه‌ای قرار گیرد که مانع برسر راه بازو بسته شدن درهای کابینت، در یخچال، فروکشوها نباشد. به عنوان مثال، باید برای بازو بسته کردن در فر، آن قدر فضای کافی باشد که به راحتی و بدون خطر با آن کار و غذاها را آماده کنید. همچنین باید به جهات بازو بسته شدن در یخچال بسیار دقیق باشند. در این قدر از این قسمت که می‌دانند این قسمت را ایجاد کنند. وسایل اطراف یخچال باید به گونه‌ای قرار گیرد که در به راحتی تا انتهای قابلیت باز شدن داشته باشد که راحت بتوان وسایل را از آن خارج کرد.

دقت به نکات ایمنی

درست است ابتدا به این نکته اشاره کردیم که یخچال، اجاق گاز و سینک ظرفشویی باید در فاصله‌ای نزدیک به هم باشند. اما باید نکته دیگری را هم در نظر قرار دهید که اگر اجاق گاز کنار یخچال باشد، عمر یخچال کم می‌شود و احتمال خراب شدن آن وجود دارد. اطراف یخچال باید همیشه خنک بماند تا کارکردش بهتر باشد. با تعییه فضای اندک بین یخچال و اجاق گاز می‌توانید فاصله مناسب را زده رعایت کنید. از طرفی اجاق گاز باید با سینک ظرفشویی کمی فاصله داشته باشد. پاشیدن آب از ظرفشویی به ظرف غذایی تواند خطرناک باشد.

نورپردازی در آشپزخانه

اگر نور کافی در آشپزخانه باشد، فضای بزرگ تر به نظر می‌رسد. این مسئله زمانی که رنگ کابینت‌ها و وسایل تیره است، اهمیت ویژه‌ای پیدا می‌کند. در بسیاری از آشپزخانه‌ها، افراد فقط به یک چراغ در وسط آشپزخانه اکتفا می‌کنند در صورتی که استفاده از نور در قسمت‌های مختلف مانند وسط سقف، بالای کانتر آشپزخانه، زیر کابینت‌ها و حتی بالای میز ناهارخوری می‌تواند علاوه بر انتشار نور در این فضای زیبایی دوچندانی به آشپزخانه بدهد.