

تجنب هذه الأخطاء خلال تصميم المطبخ

للمطبخ أهمية كبيرة، إذ يقضي عدد كبير من الأشخاص وقتهم داخل المطبخ لتحضير وجبات الطعام. لهذا الأمر يجب أن يكون تصميمه مريح.

إليك أهم نصائح خبراء الديكور لجعل مطبخك أنيق ومريح:

1- لا تجعل شيء يعيق وصولك الى مثلث المطبخ :

ونعني بمثلث المطبخ أكثر 3 أشياء تقوم بوظائف مهمة في المطبخ، وهي مصارف الماء، عيون الغاز والثلاجة، لأن هذه الأشياء تطلب الدقة في التعامل معها. لذلك عليك أن تجعل مصارف المياه بالقرب من البالوعات على جانب المطبخ. وبغض النظر عن حجم المطبخ أو تخطيطه لا ينبغي أن يكون مجموع كل الساقين في مثلث العمل أقل من عشرة أقدام أو أكبر من خمسة وعشرين قدم.

2- مساحات التخزين غير المناسبة:

تحتوي المطابخ عادة على الكثير من الأشياء الضرورية التي تحتاجها عادة في إعداد الطعام، ولذلك عليك أن تأخذ بعين الاعتبار أن توفر أرفف وأماكن جيدة ومناسبة للتخزين. كما عليك أن تنتبه لأماكن وضع أرفف التخزين حتى يبقى المطبخ واسعاً.

3- عدم وجود فتحات تهوية علوية :

واحدة من أكبر شكاوى حول تصميم المطبخ هي عدم وجود فتحات تهوية عليا في المطبخ مع أن جميع أنشطة المطبخ تتطلب تهوية .

4- الإضاءة السيئة :

تعتبر الإضاءة في المطبخ أمر مهم جداً وهو متعلق بالسلامة الشخصية، وينبغي تقييم مجالات العمل في المطبخ والتركيز على الطريقة التي يمكن أن توفر لك بقعة ضوء في الأماكن التي يحتاجها الى جانب استخدام أضواء معلقة أو صغيرة في مناطق لتعزيز الإضاءة، فكلما كان الضوء أفضل في المطبخ كلما كان أجمل .

5- وضع السيراميك في الاماكن المهمة :

ينس الكثير من الأشخاص وضع ميزانية لسيراميك الحائط، ولكن على المدى الطويل سيكلفك الأمر الكثير من الوقت والجهد. تخيل البخار والرطوبة العالية والشحوم في المطبخ، حينها سوف تفهم لماذا عليك وضع سيراميك وراء الفرن وفوق كافة العدادات في جميع أنحاء المطبخ لأنه من الأسهل بكثير تنظيف ترسبات البخار من على السيراميك بدلا من الحائط.