

صمّي مطبخك بنفسك

يبدأ التخطيط الجيد للمطبخ من التشطيب وتوصيل أعمال الكهرباء بالإضافة إلى المياه، فيجب عليك أن تقرري أماكن الأجهزة الإلكترونية مثل الثلاجة والغسالة، وذلك كي توفرى مرور الأسلاك في المطبخ، من الأفضل أن تخططي مسبقاً لتصميم مطبخ محترف ووفقاً لما تريدين.

أولاً يجب عليك قياس ارتفاع الغاز مع فتح الغطاء (في حال تواده)، وذلك لكي لا يتعارض مع فتح الشباك في حالة وضعه تحت النافذة. كما تستطيعين توفير صرف حائطي للغسالة في المطبخ، فقد تفكرين مستقبلاً في وضعها في المطبخ من باب التغيير. وتأكدى من وجود عدد مناسب من الفيش الكهربائية إلى جانب كل جهاز، الثلاجة، الغسالة، والغاز إن احتاج الأمر.

بداية كل خطة تبدأ بدراسة الموارد والتفاصيل التي تتعلق بها، لذلك عليك معرفة مساحة مطبخك بشكل جيد، قومي برسم مقاييس المطبخ على ورقة، على سبيل المثال إذا كانت مساحة مطبخك مترين بـ3 أمتار يمكنك أن ترسميه على ورقة 20 سنتيمتر بـ30 سنتيمتر، وارسميها الأجهزة بنفس الطريقة، يعني إن كانت ثلاجتك 70 سم بـ80 سم، ارسميها على الورقة كـ7 سم بـ8 سم، وبنفس الطريقة لباقي الأجهزة التي ستضعها في المطبخ، وذلك لكي تتأكدى أن مطبخك يمكنه أن يحتوى كل ما تريدين، لأنه في طبيعة الحال أنت لا تريدين شراء أشياء ستكلتشفين لاحقاً أنه لا يوجد لها مكان في مطبخك.

يمكنك رسم أكثر من رسمة بنفس الطريقة المذكورة، مرة ارسميه على شكل حرف L ومرة لا، لتتأكدى من التصميم الذي يناسب مطبخك ويظهره بشكل أوسع.

وفي المقابل، لا تبالغي في ارتفاع الرفوف العلوية، اجعليها مناسبة لطولك أنت لأنك ستستخدمين الأغراض التي تضعينها عليها، كي تتمكنى من تنظيفها بسهولة، ولا يتراكم عليها التراب، كما يمكنك وصلها بالسقف مباشرة، فلا يصبح لها سطح تراكم عليه الأتربة والغبار.

كما يجب مراعاة وجود الإضاءة بشكلها السليم في كُل أماكن العمل المباشرة في المطبخ، لأن الإضاءة شيء مهم جداً في فراغ المطبخ ووجودها بشكل لائق صحيح متعلق بالسلامة الشخصية لمستخدم المطبخ، لذلك بالإضافة إلى الإضاءة الطبيعية والإضاءة الصناعية الكلية

للمطبخ يجب إضافة إضاءة مباشرة مُعلقة أو على شكل "سبوتابس" للتركيز على أماكن العمل، خصوصاً إذا كان تستخدمين الأدوات الحادة في المطبخ. وجود الإضاءة بشكل كافٍ وسليم في المطبخ لهُ أثر نفسي ممتاز على المستخدم، وتُدرس الإضاءة ووضعيتها في تصميم أي مطبخ بحيث تُناسب كل فصول السنة وكُل الأوقات.

أخيرًا، لا تشتري أجهزتك كلها مرة واحدة وتضعينها في المطبخ، فبعد ذلك ستريدين شراء أشياء ولن تجدي لها مكان، كما أنّ المطبخ المزدحم بالأجهزة والديكور يصبح غير مرتب بسهولة، بمجرد وضعك لبعض الأواني على المنضدة، لن تجدي مكان للعمل في المطبخ، ولكن ابدئي بشراء الضروريات، وبعد استقرارك في المطبخ وانتهائك من جميع التقطيبات، قومي بشراء الكماليات.