# پنج نکته برای طرح ریزی یک آشپزخانه

منبع: https://www.caesarstone.ca

ترجمه: گروه طراحی دکوراسیون داخلی آترا

**مقدمه**

تبدیل یک آشپزخانه از فضای عملکردی که هدف آن آماده سازی و ذخیره سازی مواد غذایی است به محور و قطب خانه که در خدمت نیازهای مختلف اعضای خانواده باشد، یکی از علائم واضح و روشن تغییر در عادات مسکونی ما است.

در دوران مدرن که در آن مرز بین اوقات فراغت و کار محو و تار شده است، کاربردهای آشپزخانه عبارتند از: فضایی برای سرگرمی، غذا خوردن، مطالعه، کار و .... کمی قبل از اینکه طرح ریزی آشپزخانه بعدی خود را شروع کنید، ما از معمار آدی سامیت[۱] از شرکت معماری سامیت خواستیم به ما بگوید که دانستی چه چیزهایی برای م ا مهم است و هنگام شروع به کار چه چیزهایی را نباید فراموش کنیم.

[۱] Adi Samet : طراح و معمار، فارغ التحصیل دانشگاه گرینویچ لندن و موسس شرکت معماری سامیت

۱- آشپزخانه یک ماشین است که باید کار کند. حتی اگر ما آن را زیبا بخواهیم ، باز هم باید عملی و کارآمد باشد؛ بنابراین من توصیه می کنم به رویاها و خیال پردازی های مختلف عکس هایی که به خوبی گرفته شده یا خوب به نظر می رسند، اما در عمل چندان راحت نیستند، بها ندهید. مهم این است که فضای کاری بین سینک و اجاق گاز قرار گیرد، و جدا از هم نباشد، و این که شما را از وجود مقدار زیادی از فضای ذخیره سازی مطمئن کند.

شکل۱: مقدار زیادی فضای ذخیره سازی و یک فضای کاری استراتژیک بین سینک و اجاق گاز واقع شده است.

۲- اگر شما ترجیح می دهید یک جزیره یا یک میز ناهار خوری در مرکز آشپزخانه داشته باشید، مهم است که اطمینان حاصل کنید که فضای صندلی کافی، برای حداقل ۸ نفر وجود دارد. این امر فضای کافی برای دور همی خانواده و یک فضای دلپذیر در آشپزخانه را تضمین می کند.

اگر نمی خواهید آشپزخانه به بخشی مجزا از اتاق نشیمن تبدیل شود، مهم است که اطمینان حاصل شود که آشپزخانه، یک نقطه مشاهده به بخش های دیگر خانه از جمله اتاق نشیمن، باغ ، استخر و یا گوشه تلویزیون داشته باشد تا فردی که در آشپزخانه است دچار احساس انزوا نشود و بتواند همچنان با دیگر ساکنان خانه و مهمانان، معاشرت و یا تماس چشمی داشته باشد.

شکل۲: یک آشپزخانه با چشم اندازی به سایر بخش های خانه.

۳- تهیه یک وعده غذایی به نوبه خود یک مراسم است و آشپزخانه را تبدیل به یک منطقه تفریحی فعال می کند. بنابراین، هنگام برنامه ریزی سطوح کار، درنظر گرفتن اینکه این روزها بسیاری لوازم خانگی دیگر وجود دارد که می بایست در دسترس باشند، و در نتیجه نیازمند برنامه ریزی دقیق برای فضا می باشند، حائز اهمیت است.

برای مثال- یک ماشین قهوه، یک ماشین پخت نان، یک یخچال مخصوص نوشیدنی یا فریزر اضافی. برخی از افراد سطل زباله در زیر سینک می خواهند، در حالی که دیگران ترجیح می دهند یک سطل زباله بزرگتر در یک واحد جداگانه داشته باشند؛ هر فرد با تنظیمات خودش.

شکل ۳: یک فضای تعیین شده برای لوازم مختلف الکتریکی که بخش جدایی ناپذیر آشپزخانه را تشکیل می دهند.

۴- در هنگام انتخاب سطوح کار مهم است که سطوح با کیفیت بالا انتخاب کنید تا بتوانید به درستی کار کنید؛ به عنوان مثال، این که کاربردی باشند، تمیز کردن شان آسان باشد، و مایعات و یا لکه ها را جذب نکنند. به علاوه سطوح باید به راحتی قابل تغییر باشند: امروزه تمایل به انتخاب سطوح بسیار نازک بیشتر شده است، اما انتخاب شما باید به شخصیتی که می خواهید به آشپزخانه تان بدهید بستگی داشته باشد.

رنگ سطوح باید با شخصیت کل خانه مطابقت داشته باشد، بنابراین قبل از انتخاب رنگ سطح، شناخت پالت رنگ و مواد استفاده شده در سراسر خانه حائز اهمیت است.

شکل ۴: سطح کار مطابق با طرح رنگ غالب کل خانه.

۵- این مهم است که اطمینان حاصل شود که نور مستقیم، بدون پرتوهای خیره کننده نور یا سایه، بالای سطح کار وجود دارد. با این حال، بسیار توصیه می شود بالای میز ناهار خوری، روشنایی صمیمی ایجاد شود که یک فضای دلپذیر ایجاد کند.

شکل ۵: نور درست بالای ایستگاه های کاری مانع از ایجاد سایه در زمان استفاده از آنها می شود.