



مقطع تحصیلی: کاردانی ■ رشته معماری ترم دوم سال تحصیلی: ۱۳۹۸-۱۳۹۹
نام درس: آرایه و چیدمان وسایل نام و نام خانوادگی مدرس: مهرا ن رضایی
آدرس email مدرس mehranrezaie056@gmail.com تلفن همراه مدرس: ۰۹۱۲۵۶۱۶۲۴۴

جزوه درس آرایه و چیدمان وسایل مربوط به هفته : جلسه پانزدهم ■
text: دارد ■ ندارد □ voice: دارد □ ندارد ■
power point: دارد □ ندارد ■

جایگاه وسایل برقی در آشپزخانه (دکور آشپزخانه)

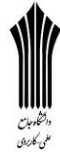


آشپزخانه قلب تپنده خانه است و افراد ساعات نسبتاً زیادی را در روز در آشپزخانه می گذرانند مهم است که ادوات آشپزخانه و وسایل برقی آشپزخانه را به طور مرتب و زیبا در آشپزخانه چیدمان کنید. ما در این مطلب از پرشین وی قصد داریم نکاتی پیرامون جایگاه وسایل برقی در آشپزخانه و این که چگونه می توانید چیدمان ایده آل برای آشپزخانه داشته باشید را بازگو کنیم

جایگاه وسایل برقی در آشپزخانه

اما این وسایل را هنگامی که از آنها استفاده ای نمی کنیم کجا قرار می دهیم؟ چگونه می توان آنها را در دسترس قرار داد بدون این که فضای زیادی از پیش خوانها را اشغال کنند؟ فضای کابینت ها در آشپزخانه . اگر یک کابینت بزرگ یا انباری در آشپزخانه ندارید از قسمتی از یک کابینت مرتفع استفاده کنید ،درهایی به این کابینت اضافه کنید که کاملاً از جایشان خارج شوند و این وسایل را در درون یک قفسه کشویی قرار دهید تا به راحتی به آنها دسترسی داشته باشید.می توانید این وسایل را در گوشه ای از آشپزخانه و زیر فضای دو کابینت قرار دهید تا هرگاه خواستید آنها در دسترس باشند.

کابینت های مخصوص



شما هم‌چنین می‌توانید یک کابینت را به یک وسیله برقی کوچک اختصاص دهید. یکی از کاربردهای رایج این کابینت‌ها نگهداری از مخلوط‌کن است. اگر این وسایل در قفسه‌های کشویی قرار بگیرند دسترسی به آن‌ها راحت‌تر خواهد بود.

نکاتی پیرامون جایگاه وسایل برقی در آشپزخانه

از هر سانتی متر از فضا استفاده کنید. با وجود انواع مختلف کابینت‌ها ایجاد فضای نوآورانه و خاص در آشپزخانه کار ساده‌ای است.





جایگاه وسایل برقی در آشپزخانه

کمدی کوچک برای وسایل برقی

یک فضای شبیه یک کمد مکان بسیار خوبی برای نگهداری از تمام وسایل برقی کوچک است. سعی کنید قفسه‌های این کمد کشویی باشد تا به سادگی بتوانید از آن‌ها استفاده کنید. وقتی کارتان با تستر، مخلوط‌کن، و یا غذاساز تمام شد آن‌ها را سر جای خود گذاشته و در کمد را ببندید.

قهوه ساز امروز در بسیاری آشپزخانه‌ها وجود دارد. معمولاً این دستگاه کوچک فضای زیادی از سطح پیش‌خان‌های آشپزخانه را به خود اختصاص می‌دهد. سعی کنید این دستگاه را در یک کابینت مخصوص و دور از فضای اصلی کار قرار دهید. این کار باعث می‌شود کسی که می‌خواهد یک قهوه برای خود درست کند مزاحمتی برای فرد مشغول به کار در آشپزخانه ایجاد نکند.





اگر کابینتی برای قرار دادن قهوه‌ساز ندارید سعی کنید آن را در گوشه‌ای از آشپزخانه بگذارید.

قفسه ای در انباری آشپزخانه

قرار دادن این وسایل در انباری آشپزخانه ایده بسیار خوبی است به ویژه این که انباری منظم و سازماندهی شده باشد. یک جفت در کشویی دسترسی را به انباری آسان کرده و آن را تبدیل به امتدادی از آشپزخانه می کند.

اگر بودجه شما اجازه می دهد، سعی کنید یک فضای توکار مخصوص قهوه‌ساز در آشپزخانه خود طراحی کنید.

پیش خانی در گوشه آشپزخانه. اگر فضای کافی در آشپزخانه دارید می توانید پیش خانی را به نگهداری از وسایل برقی کوچک اختصاص دهید. این کار باعث می شود نسبت به همیشه از این وسایل استفاده بیش تری بکنید.

بیشتر بدانید از نکات مهم برای طراحی دکوراسیون آشپزخانه

نبض حیات هر خانه ای بدون شک آشپزخانه است. افراد خانواده ساعتی را برای پخت، صرف غذا در آشپزخانه سپری می کنند. کارهایی که همه ما دوست داریم آنها را در کمال آرامش انجام دهیم. این آرامش زمانی به دست می آید که این فضا از خانه دکوراسیونی زیبا و کاربردی داشته باشد. رعایت نکات زیر می تواند به زیباتر شدن و کارایی آشپزخانه منزل شما کمک کند.

۱. مثلث کار در دکوراسیون آشپزخانه

تا به حال چیزی به اسم مثلث کلیدی شنیده اید؟ چیدانه قبلا شما را با مثلث کار آشپزخانه آشنا کرده است. در اینجا به شما یادآوری می کنیم که سعی کنید فاصله مناسبی بین مثلث کار ایجاد کنید. مثلث کار فاصله ای بین سه نقطه در آشپزخانه است یعنی فاصله ای بین اجاق گاز، یخچال و سینک ظرفشویی، این فاصله باید طوری باشد که بتوان به سهولت کارهای روزمره را در آشپزخانه انجام داد اضلاع این مثلث نباید کمتر از هشتاد و کمتر از سه و نیم باشد. رعایت این نکته مهم کمک بسیار زیادی به شما خواهد کرد. در تصویر بالا آشپزخانه ای طراحی شده توسط شرکت ساختمانی نیکو طرح را می بینید که با توجه به ابعاد فضا تلاش کرده اند مثلث کار را در آن اجرا کنند.



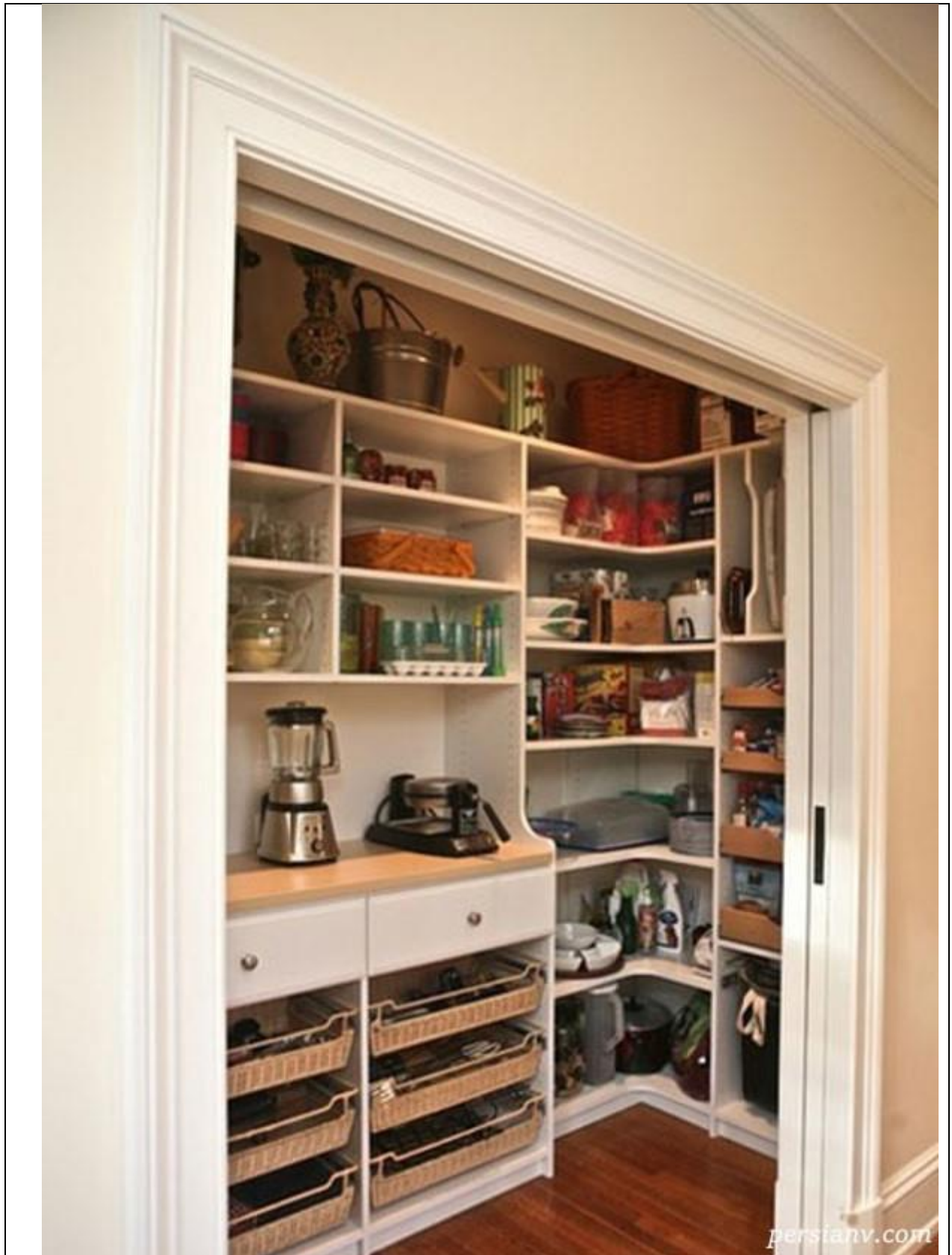


جایگاه وسایل برقی در آشپزخانه

۲. نور مناسب در طراحی داخلی آشپزخانه

داشتن نور مناسب در آشپزخانه یکی از مهمترین نکات است. در آشپزخانه هایی که پنجره دارند، می توانیم با انتخاب مناسب پرده از نور طبیعی بهره ببریم و در آشپزخانه هایی که پنجره ندارند می توانیم با استفاده از نورپردازی مناسب فضایی زیبا را به خانه هدیه دهیم. ما می توانیم از چهار

نوع نورپردازی عمومی، مفید و کاربردی، دکوراتیو و منطقه ای در آشپزخانه استفاده کنیم و نور مناسب را با استفاده از این نوع نورپردازی بدست آوریم. نورپردازی زیبای آشپزخانه را در پروژه ای از گروه طراحان پرستیژ ببینید.





جایگاه وسایل برقی در آشپزخانه

۳. انتخاب مناسب کف پوش آشپزخانه

چون در آشپزخانه احتمال ریخته شدن آب و دیگر مایعات زیاد است. باید کف پوشی را انتخاب کنیم که در مقابل نفوذ آب و دیگر مایعات مقاوم باشد

کف پوشی را انتخاب کنید که لیز نباشد.

استفاده از کف پوش هایی با ماندگاری طولانی که از مواد مرغوبی تهیه شده باشد.

تناسب طرح کف پوش با دیگر وسایل مورد استفاده در دکوراسیون آشپزخانه.

استفاده از رنگ مناسب برای کف پوش آشپزخانه تا لکه های کثیف را نه زیاد و نه بسیار دیر نشان دهد.

عدم استفاده از کف پوش های شیاردار! به علت شیاردار بودن چربی و دیگر مواد به سختی پاک می شوند.





چیدمان وسایل برقی

۴. انتخاب مبلمان مناسب برای دکوراسیون آشپزخانه

انتخاب مبلمان مناسب برای آشپزخانه از اهمیت بسیار زیادی برخوردار است. زیرا علاوه بر زیبایی جنبه کاربردی هم دارد. توجه به چند عامل در انتخاب مبلمان آشپزخانه ضروری است:

مبلمان انتخاب شده باید دارای ابعادی متناسب باشد و نباید مکان زیادی را به خود اختصاص دهد.

یکی دگر از عوامل مهم انتخاب مبلمان مستحکم است که در آن از مواد مرغوبی استفاده شده باشد.

رنگ مبلمان استفاده شده باید هماهنگ با دیگر اجزای دکوراسیون آشپزخانه باشد





چیدمان وسایل برقی



persianv.com



چیدمان وسایل برقی