

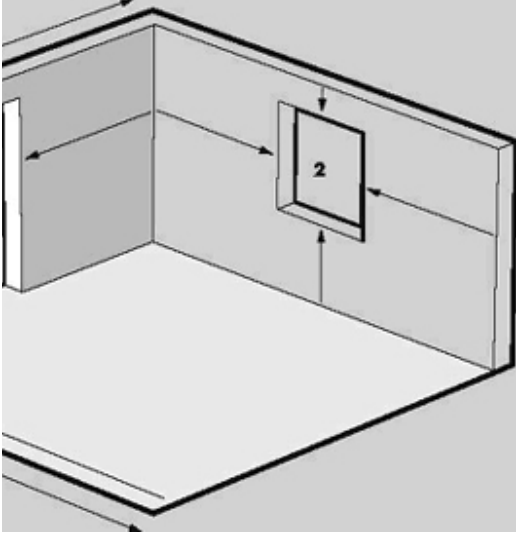
## دليل تخطيط المطبخ

يوفر هذا الدليل حقائق بسيطة وبعض النصائح العملية المقدمة من المختصين بالمطابخ في ايكيا . بوجود هذا الدليل، سيكون تخطيط مطبخك أمراً ه سيساعدك في لبخ يسعدك وتستطيعين العمل فيه بسهولة – وهذا شيء ستقدرينه في المستقبل .

هناك شيء واحد قبل البدء . إن تجربتك الخاصة أمر مهم كما يقول المختصون . حاولي الاستفادة من خبرتك الماضية بوضع قائمة تشمل النواحي الجيدة والسيدة لمطبخك الحالي . وبعد ذلك أعدّي قائمة تشمل مكونات المطبخ الذي تحلمين به .

### خذي قياسات غرفة مطبخك

بأخذك لقياسات غرفة المطبخ بشكل كامل ودقيق قدر الإمكان عند بداية عملية تخطيط المطبخ سوف يجعل الأمر سهلاً . ابدي بوضع مخطط لغرفة مطبخك...



1. خذي القياس من الأرضية إلى السقف، أيضاً المسافة الفاصلة بين الجدران والمسافة من الزاوية إلى الباب . كذلك قومي بتسجيل أي شيء مرگب بشكل بارز في الغرفة، مثل المدفأة، الأنابيب، شفاط الهواء، زوايا خاصة وأي تفاصيل هندسية أخرى ذات شأن .

2. الخطوة التالية، قومي بأخذ قياسات الأبواب والنوافذ وكذلك ارتفاع وبعد كل منها عن الأرضية والسقف وأطراف الجدران . إنها فكرة جيدة أن تقومي بوضع علامات على الرسم التخطيطي تبين المسافة التي تحتاجينها للأبواب والنوافذ كي تفتح . إذا كنت تخططين لوضع خزانة أسفل النافذة، تذكري أن المسافة الأدنى التي تفصل إطار النافذة عن الأرضية يجب أن تكون 90 سم على الأقل، ويفضل أن تكون 105 سم .

3. سجلي مواقع المقابس الكهربائية الحالية، مفاتيح الكهرباء، توصيلات الماء والغاز . تذكري أن هذه الأشياء قد تنقل لمكان آخر لكي تلائم مطبخك الجديد . ضعي علامات تبين المواقع التقريبية التي تودين أن تضعي فيها المقابس والمفاتيح الكهربائية والتوصيلات .

مناطق العمل



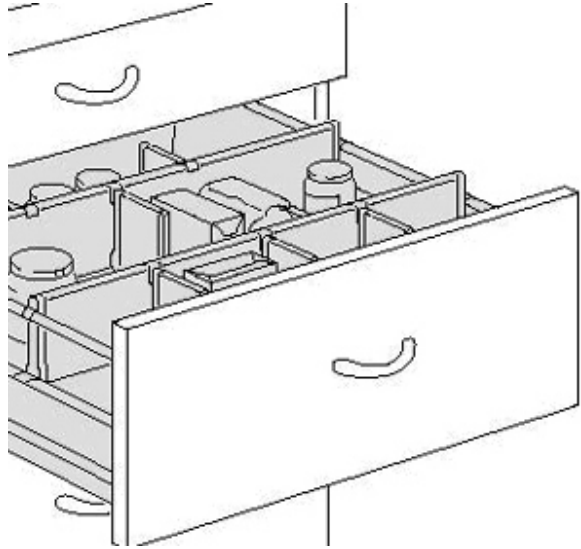
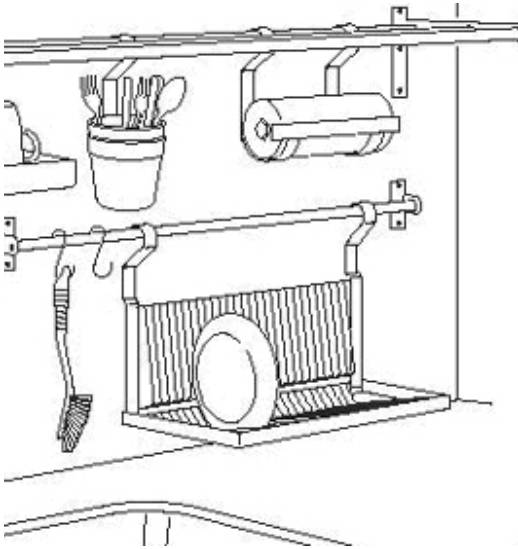
يمكنك تقسيم مطبخك إلى ثلاث نطاقات عمل رئيسية:  
الطهي (الفرن/الموقد)، الغسيل (الحوض/غسالة الصحون)  
والتخزين (الثلاجة/الفریزر).

وماذا بعد؟ حسناً، عندما يتعلق الأمر بالراحة وكفاءة الأداء  
فإن هذه النطاقات تصبح هامة للغاية .

إذا وضعت في إعتبارك أنه لا ينبغي عليك المشي أو  
الحركة لأكثر من ثمانية أمتار بين مناطق النشاط الثلاث في  
المطبخ، فإن سريان العمل بوتيرة طبيعية أكثر يطرح العديد  
من التساؤلات .

**نصيحة سريعة:** قللي الجهد المبذول! ضعي في إعتبارك  
ليس فقط المسافة بين نطاقات العمل فحسب بل أيضاً إلى أي  
مدى ينبغي عليك أن تتمددي أو تتحنني لجلب الأشياء .

تخطيط جيد من الداخل والخارج



من الداخل ...

والخارج ...

التخزين الذكي لا يجب أن يقتصر على الداخل فقط،  
فهناك حلول تخزين يسهل الوصول إليها مثل منصات  
تجفيف الصحون المركبة على الحائط، حاملات  
أدوات الطعام، أرفف الأكواب، القضبان المغناطيسية  
للسكاكين، وكذلك السلالم، الخطافات والحاملات،  
المنصات المنظمة والموفرة للمكان. كما أن معظم  
أحواضنا يمكن استكمالها بملحقات عملية مثل صينية  
تجفيف صحون ملائمة، سلال الشطف وألواح التقطيع  
والتي توفر لك المزيد من المكان للعمل.

يبدو الأمر واضحاً، بيد أن حفظ الأشياء قريبة من الأماكن  
حيث تستعملينها في الغالب هو شيء منطقي لمطبخ أكثر  
كفاءة. ونعني بهذا وجود القدور، المقالي والبهارات قريبة  
من الموقد، وحفظ الكؤوس والصحون فوق أو إلى جانب  
لحوض وغسالة الصحون، وتخزين مواد البقالة قريباً من  
منصة العمل. إذا كان يتوجب عليك تناول الأشياء من أماكن  
عالية جداً أو الانحناء بشدة إلى الأسفل لجلب أشياء  
ضرورية، فهذا يعني إلى حد كبير إنها ليست في موقعها  
المثالي.

مع حلول التخزين مثل الأدراج التي تنزلق بنعومة والتي  
تسحب بالكامل مع مقسمات أدراج قابلة للتعديل توفر رؤية

كاملة للمحتويات وتمنحك وصولاً سريعاً وسهلاً للأشياء حتى إذا وضعت في المؤخرة. داخل الأدراج والخزانات يمكنك تعزيز الأداء الوظيفي لنطاقات عمل مطبخك بواسطة التركيبات الداخلية الذكية RATIONELL مثل مقسمات أدوات تناول الطعام، سلال المهملات، حاملات الصحون، إضافة لمختلف أنواع الصناديق، السلال والأرفف .

5مطابخ يسهل العمل فيها

يمكنك تقسيم مطبخك إلى ثلاث نطاقات عمل رئيسية: الطهي (الفرن /الموقد)، الغسيل (الحوض/غسالة الصحون) والتخزين (الثلاجة/الفریزر .)

بمساعدة مثلث العمل هذا، يمكنك تحقيق التصميم المثالي للمطبخ .

ستجدي أدناه خمساً من أكثر التصاميم الشائعة – اختاري واحداً منها يلبي احتياجاتك ويناسب حجرة المطبخ لديك .

#### 1. مطبخ خط مفرد

يضع مطبخ الخط المفرد جميع الأجهزة والخزانات على حائط واحد. ويعني ذلك أن مثلث العمل في خط مستقيم .

هذا تصميم مختصر وفعال لمطابخ صغيرة ومناسب جداً للعائلات الصغيرة والمتوسطة – أو حينما يكون هناك شخص واحد فقط متواجد للعمل في المطبخ. إذا استخدمت هذا التصميم لمطبخ كبير، ستكون هناك مسافة كبيرة تفصل بين وظائف المطبخ المختلفة .

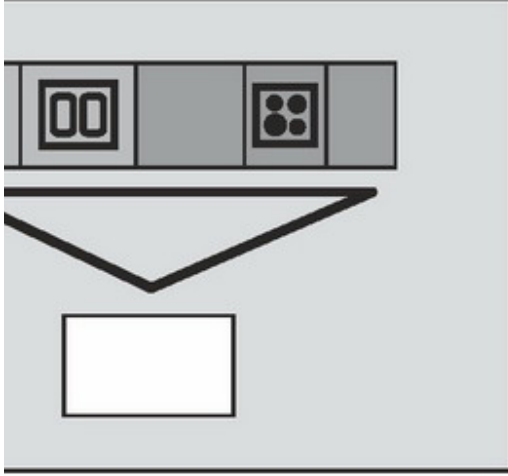
ضعي في اعتبارك صفتين مزدوجين من خزانات الحائط أو خزانات حائط مرتفعة إضافية ليتم استغلال مساحة الحائط أفضل شكل .



1 . مطبخ بخط مفرد

## 2. مطبخ خط مفرد مع جزيرة

توفر جزيرة المطبخ سطح عمل ومساحة تخزين إضافيين. وهي تسهل أيضاً لعدة أشخاص العمل في وقت واحد داخل المطبخ .



2. خط مفرد مع جزيرة

إذا أردت يمكنك تزويد الجزيرة بحوض أو بفرن/موقد إضافي. ولكن قبل أن تقرري ذلك، تأكدي أولاً من إمكانية توصيل مواسير الماء والصرف الصحي، الكهرباء وشفاط الموقد إلى الجزيرة. وتأكدي كذلك من وجود سطح عمل بين الموقد والحوض حتى لا تضطري إلى المشي عدة خطوات أثناء حملك أشياء ساخنة .

ستحتاجين إلى غرفة مطبخ كبيرة لتنفيذ هذا التصميم .

يجب أن تكون هناك مسافة 120 سم على الأقل بين الخزانات والجزيرة للتأكد من أن لديك مساحة كافية للحركة وفتح الأبواب والأدراج .

جزيرة المطبخ يمكن أن يكون لها وظيفة إضافية كمنطقة خدمة، سطح كاونتر أو مقسم غرفة .

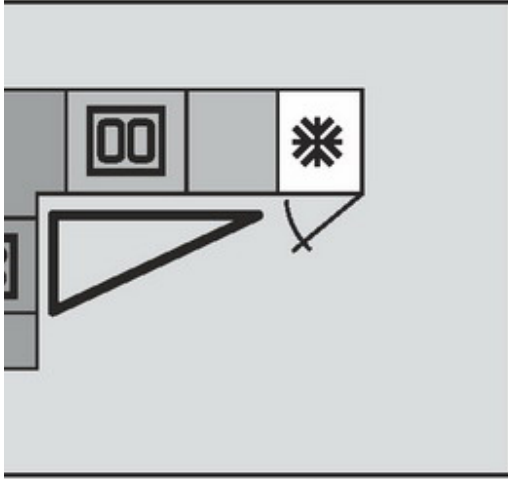
## 3. مطبخ على شكل L

المطبخ على شكل L يعد تصميماً عملياً يعطي مساحات عمل وتخزين جيدة .

وهذا هو التصميم الأكثر شيوعاً ويعتبر مثالياً للغاية إذا أردت طاولة طعام أو جزيرة صغيرة في المطبخ .

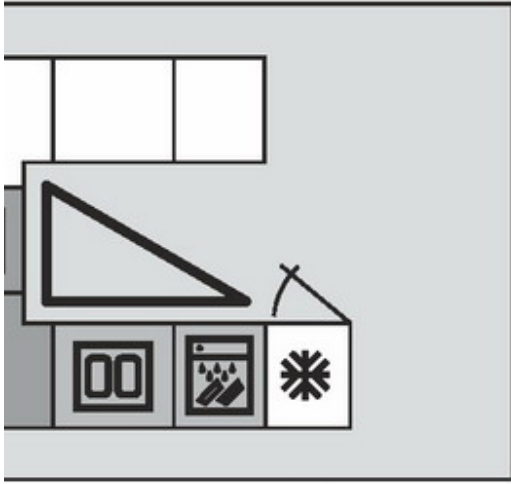
عند تقسيم محطات العمل بين حائطين متصلين بهذه الطريقة، فإنك تحصلين على مثلث عمل جيد .

وعند إبقائك سطح عمل بين كل محطة – موقد/فرن، حوض/غسالة الصحون و الثلاجة/الفریزر – فإنك تقللين مخاطر إراقة الأشياء وتحفظين المكان من أن يصبح مزدحماً .



3. مطبخ على شكل L

#### 4. مطبخ على شكل U



4. مطبخ على شكل U

المطبخ على شكل U يعتبر التصميم الأفضل للطهي وتحضير الطعام، حيث يكون كل شيء في متناول اليد .

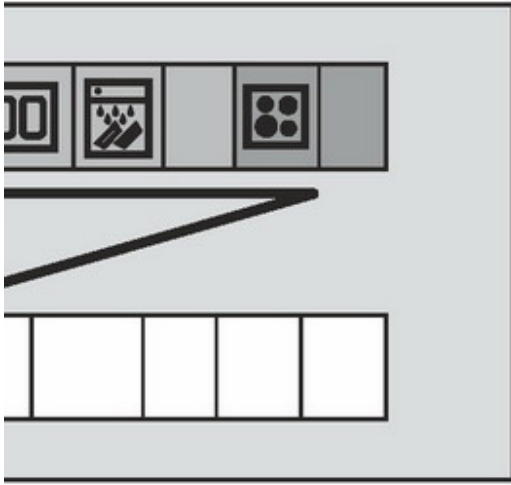
يتيح لك هذا التصميم استغلال المساحة إلى أقصى درجة لعملية الطهي والتخزين. مثلث العمل ممتاز للغاية! ويمكن لشخصين العمل سوياً في المطبخ بكل سهولة .

ولكن من المهم أن تضعي في اعتبارك أنك بحاجة إلى مساحة كبيرة لعمل مطبخ على شكل U .

تجنبي وضع تخطيط لأسطح العمل بمسافة صغيرة تفصل بين الضفتين حتى يتسنى لشخصين العمل سوياً بشكل مريح دون مزاحمة بعضهما البعض .

يجب أن تكون هناك مسافة 120 سم على الأقل بين ضفتي الخزانات للتأكد من أن لديك مساحة كافية .

#### 5. مطبخ السفينة (صفاً متوازيان )



5. مطبخ السفينة (المتوازيان)

يتيح لك مطبخ السفينة محطتين جيدتين للعمل والتخزين على حائطين متقابلين. وهذه تعتبر ميزة كبيرة توجد في مطبخ حيث يكون تحضير الطعام هو محور الاهتمام .

مطبخ السفينة لا يتطلب مساحة كبيرة وهو حل جيد للغاية إذا كان لديك باب أو نافذة في نهاية الغرفة. حاولي تجنب وضع مساحات العمل في مواجهة بعضهم مباشرة ليتسنى لشخصين العمل بحرية دون مزاحمة .

يجب أن تكون هناك مسافة 120 سم على الأقل تفصل بين ضفتي الخزانات للتأكد من توفر مساحة كافية لديك للحركة وفتح الأبواب والأدراج .

إذا قمت بوضع الموقد/الفرن والحوض/غسالة الصحون على جانب واحد من الضفة والثلاجة/الفریزر على الضفة الأخرى، ستكونين قادرة على فتح الأبواب على ضفتين متقابلتين في نفس الوقت .

كما تقللين أيضاً مخاطر إراقة الأشياء والحوادث بعدم حمل القدور، المقالي والأطباق الساخنة بين الضفتين .

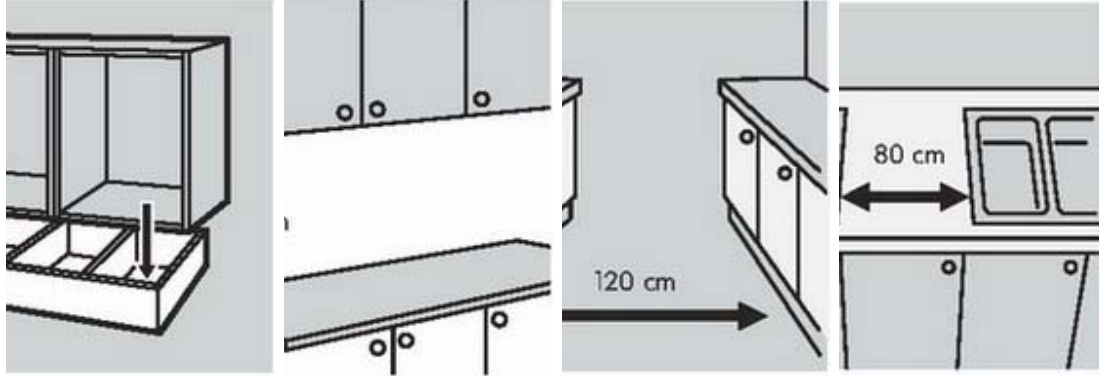
بعض النصائح العملية

اتبعي قياسات ومتطلبات المساحة الأدنى التي يوصي بها أخصائيوها وسيكون من السهل العمل في مطبخك. فكري حول الجوانب العملية عندما تخططين لأماكن وضع الخزانات. هذه الأمور ذات تأثير بالغ على مدى سهولة عمليات الغسيل، الطهي، فتح الأبواب والأدراج – ومهام المطبخ الأخرى. لجعل الموضوع أكثر يسراً بالنسبة لك قمنا بتقسيم هذا الفصل إلى أربعة أجزاء: **سطح العمل، الموقد/الفرن، الحوض،**

## الخزانات والأدراج.

### سطح العمل

عندما تقومين بتحضير الطعام والطهي، فأنت تحتاجين إلى مساحة للعمل ومساحة أخرى لوضع أصناف الطعام وأدوات التحضير والطهي. لهذا السبب نحن نوصي بأن يكون سطح العمل الرئيسي بين 80 و 140 سم. مع قياس أطول من ذلك سوف تضطرين إلى مشي خطوات غير ضرورية.



اجعلي جزيرة المطبخ تقف بثبات وذلك بإنشاء هيكل قاعدة وتثبيتته على الأرضية والخزانات. اجعلي الهيكل بارتفاع 16 سم حتى يتسنى لك تغطيته بقاعدة PERFEKT. وإذا كنت لا تريدين قاعدة، استخدمي أرجل UTBY مع أدوات تثبيت خطافية. إذا كانت جزيرة المطبخ بنفس ارتفاع الخزانات، اختاري مقعد كاونتر بارتفاع 63 سم. إذا أردت مقعداً مرتفعاً أكثر، أضيفي سطح كاونتر يثبت بمساند على خزنة قاعدة واختاري مقعد كاونتر بارتفاع 74 سم.

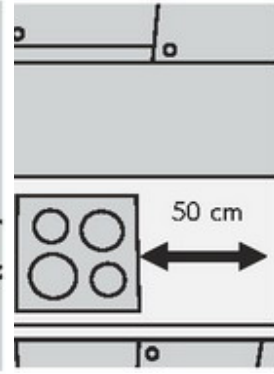
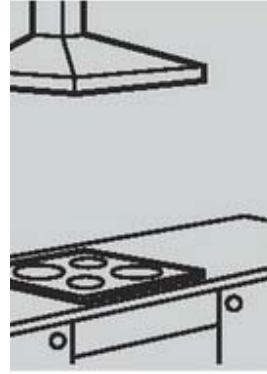
المسافة الأدنى بين سطح العمل والطرف السفلي من الخزنة العلوية أو شريط الديكور يجب أن تكون 50 سم. إذا كانت الخزانات أكثر انخفاضاً من هذه المسافة، فإنها سوف تعيق الرؤية على سطح العمل.

إذا كان لديك مطبخ بصفتين متوازيتين، يجب أن تتوفر مسافة 120 سم على الأقل بين الصفتين المتقابلتين. وهذا يضمن مساحة لك ولشخص آخر - تكفي للعمل في المطبخ دون مزاحمة. ويمكنك فتح الأبواب والأدراج على صفتي خزانات المطبخ في نفس الوقت.

إن أفضل مكان لتحضير الطعام هو فوق سطح العمل بين الموقد والحوض ولذلك من المهم أن تكون مساحة هذه المنطقة كبيرة بشكل كاف. نحن نوصي بمسافة 80 سم على الأقل بين الموقد/الفرن والحوض.

### الفرن/الموقد

الأداء الوظيفي والسلامة هما أكثر الأشياء الهامة التي نضعها في الاعتبار عند تخطيط المساحة حول الفرن/الموقد.

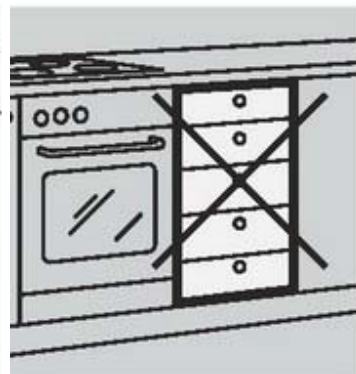
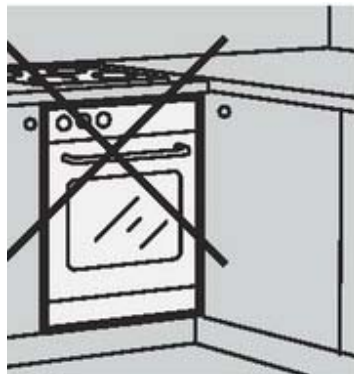
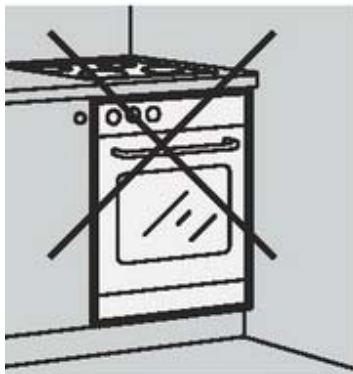


وضع الموقد والفرن في  
مكانين مختلفين سيجعل  
عملية الطهي تسير بكفاءة  
أكثر، خاصة إذا كنتما أكثر  
من شخصين تعملان في  
نفس الوقت. إن ميزة أن  
يكون الفرن في مستوى  
العين هو أنك لا تحتاجين  
إلى الانحناء لإدخال  
وإخراج الصواني من  
الفرن، كما أن الفرن  
سيكون بعيداً عن متناول  
الأطفال. إن 90 سم كحد  
أقصى من الأرضية تعتبر  
مسافة جيدة للفرن. تأكدي  
من توفر سطح عمل على  
جانب الفرن ليكون بمثابة  
استراحة للأطباق الساخنة.

أبقي أدوات المطبخ والقدر  
والمقالي قريبة من  
الفرن/الموقد وسيكون كل  
شيء عند أطراف أصابعك.  
على سبيل المثال، خططي  
لدرج يستوعب جميع  
أدوات الطهي. وللقدر  
والمقالي خططي إما أدراج  
عميقة تسحب بالكامل مع  
لبادة درج تلطف  
الأصوات، تركيبية دوارة  
تثبت على خزانة قاعدة  
ركنية أو سلال سلكية  
تسحب للخارج.

شفاط الروائح/المروحة  
يجب تركيبه دائماً مباشرة  
فوق الموقد. لأسباب تتعلق  
بالسلامة والأداء العملي،  
تأكدي من تركيب شفاط  
الروائح/المروحة على  
الارتفاع الموصى به من  
الموقد. سوف تجدي  
قياسات دقيقة في ورقة  
التعليمات المرفقة مع  
المنتج. قد تكون هناك لوائح  
استخدام محلية مختلفة حيث  
تعيشين - استفسري من  
المعرض إذا كان لديك  
سؤال ما؟

خططي لسطح عمل يكون  
على الأقل 40 سم - ولكن  
يفضل 50 سم - على كل  
جانب من الفرن/الموقد.  
وهذا سيمنحك مساحة كافية  
للتناول المقالي الساخنة من  
الموقد ووضعها على لبادة  
قدر قريبة.



لا تضعي الفرن/الموقد بجوار  
الحائط. والسبب هو أنك لا تفقدين  
سطح عمل مهم على الجانب  
فحسب، بل إن الحائط قد يصبح

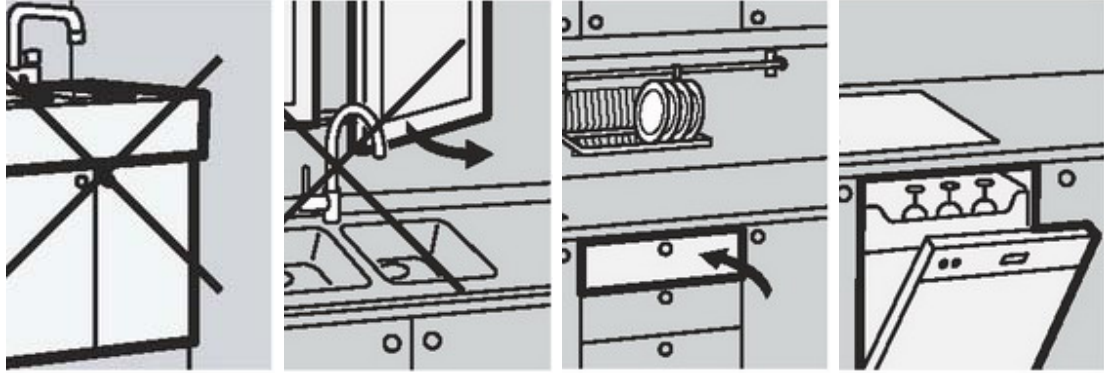
لا تضعي الفرن أو غسالة الصحون  
على الزاوية. عندما تفتحين الباب،  
فإنك تعيقين الخزانة أو الأدراج  
المجاورة لها. يجب أن تتجنبي أيضاً

لا تضعي وحدة بها مجموعة من  
الأدراج بجوار الفرن/الموقد. قد  
يستخدمها الأطفال كسلم ويصعدوا  
عليها للوصول إلى الموقد. على كل

حال، إذا اخترت هذا الحل، يمكنك  
تقليل مخاطر الحوادث باستخدام  
مزلاج الدرج/ الخزانة  
RATIONELL.  
وضع شفاط الروائح بجوار خزانة  
ساخناً أيضاً وقد يتسخ ببقع الزيت  
حائط ركنية، حيث أن ذلك لا يمنحك  
مساحة كافية لفتح الباب  
بالكامل.

## الحوض

ضعي الحوض وغسالة الصحون متجاورين وسوف ينساب العمل بشكل طبيعي ويصبح الغسيل سهلاً.



## خزّني الأواني الزجاجية،

أنية الصيني و أدوات

المائدة بجوار الحوض

وغسالة الصحون واجعلي

عملية تحميل وإفراغ غسالة

الصحون أمراً سهلاً. سوف

تحتاجين على الأقل إلى

درج واحد لأدوات المائدة.

إذا أردت توفير مساحة

على سطح العمل، ففكري

في وضع قضيب للتعليق

وعليه منصب تجفيف

الصحون وتثبيت حامل

لأدوات المائدة على الحائط.

ضعي غسالة الصحون

بجوار الحوض لكي تجعلي

عملية التحميل والإفراغ

سهلة وتتجنبي حدوث البقع

على الأرض. وجود مساحة

عمل 40 - 60 سم بين

الحوض وغسالة الصحون

سيعطيك مساحة لوضع

منصب تجفيف الصحون

كما يجعل عملية إفراغ

الغسالة من الصحون أسهل

كذلك.

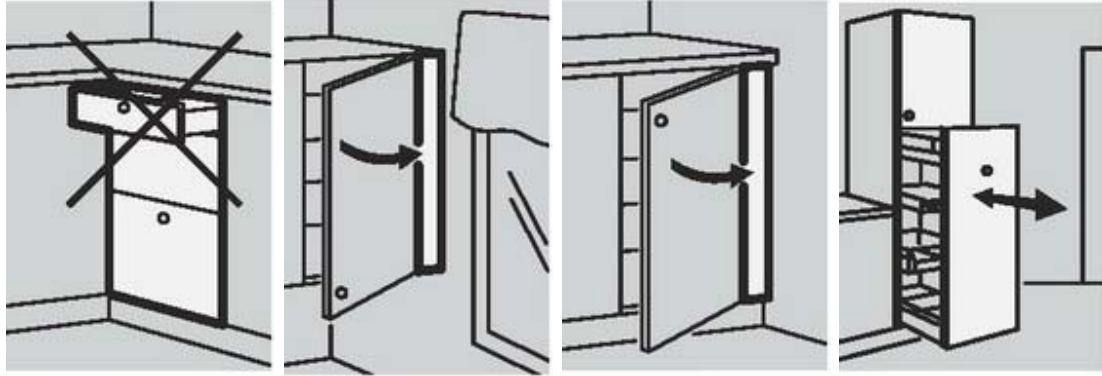
تجنّبي وضع الحوض  
بجوار الحائط أو في طرف  
خزانة القاعدة، حيث أن  
ذلك سيجعلك تفقدين مساحة  
عمل هامة على الجانب.  
حوض DOMSJÖ يثبت  
على جانبي خزانات قاعدة  
ولذا يتطلب تركيبه بين  
خزانتين قاعدة.

قبل وضع الحوض أسفل  
نافذة تفتح للداخل، تأكدي  
من ارتفاع خزانة القاعدة  
وحفنية الخلاط. فإذا كانت  
حنفية الخلاط مرتفعة جداً  
فسوف تعيق فتح النافذة.

## الخزانات والأدراج

عندما يكون إيجاد الأشياء أمراً سهلاً والوصول إليها سهلاً كذلك، فإن أعمال المطبخ تصبح شيئاً ممتعاً. تحديد المكان والمسافات تعتبر هامة أيضاً عند التخطيط للخزانات والأدراج.





لا تضعي الأدراج على زاوية. عندما تفتحين أحد الأدراج فقد يصطدم بباب أو مقبض الخزانة المجاورة أو يعيق الدخول إليها. تجنّبي وضع وحدة درج في ركن مع خزانة زاوية متصلة قياس 120 سم. وإذا كان محتملاً ذلك، ضعي حشوة بينهما.

إذا كنت تريدين وضع خزانة حائط في زاوية بجوار النافذة، أنهي العمل بقطعة حشوة هناك أيضاً. وبعدها لن يكون هناك ثمة داعي للقلق حول قضبان الستارة أو أي شيء آخر يعيق الطريق عندما تفتحين الباب.

ضعي 5 قطع حشوة بين الخزانة والحائط للتأكد من وجود مساحة كافية لفتح الأدراج والأبواب بالكامل. هذا مهم للغاية خاصة إذا كان لديك سلال سلكية تسحب للخارج وإذا لم يكن الحائط مستوياً تماماً.

إيجاد الأشياء في مطبخك يصبح عملية سهلة عندما تكون المواد الترمينية وأدوات المطبخ محفوظة داخل أدراج تنزلق بنعومة، وتمتد بالكامل ورف حفظ أطعمة يسحب للخارج. يكون لديك رؤية كاملة لما بالداخل ويمكنك الوصول للأشياء وأخذها من الداخل. إذا كان لديك مطبخاً صغيراً يمكنك استخدام خزاناتك بشكل كامل بوضع أدراج RATIONELL التي تمتد بالكامل في خزاناتنا القليلة العمق والمرتفعة. أو ركبنا أرجل إلى خزانات الحائط واستخدمها كخزانات مع أدراج.

أشياء تفكرين بها

لقد وضعنا هنا حقائق واقتراحات في مكان واحد، حتى لا تنسى التفكير فيها الآن عندما تكوني منشغلة بتخطيط مطبخك.



#### الأجهزة

اختاري فریزر كبير إذا كنت ممن يتسوقن كل أسبوع أو شهر. إذا كنت تبتاعين كميات قليلة، فربما لا تحتاجين إلى فریزر. يمكنك إعطاء مطبخك شكلاً متناسقاً بالكامل بواسطة



#### أسطح العمل

• تأتي أسطح العمل من الخشب الصلب أو الرقائق وتنتم معالجتهم بالزيت. أو يمكنك طلب أسطح عمل حجرية وأكريلية مقصوصة مسبقاً.  
• حاولي معرفة أين سيكون موقع الفصل بين ألواح سطح

العمل. سيكون من السهل إبقاء السطح العلوي نظيفاً إذا لم يقع الفاصل في منتصف السطح الذي تعملين عليه. لا تجعلي الفاصل أسفل الموقد، أسفل أو قريباً من الحوض، أو فوق جهاز أو مساحة خالية.

- اتخذي قراراً حول حجم المغسلة، عدد أحواضها وما إذا كنت تريدين مغسلة مع أو بدون منصة تجفيف. منصة التجفيف مفيدة جداً إذا كنت تغسلين الصحون بنفسك. وهي تعطيك مساحة إضافية لوضع الأشياء وتقليل الماء على سطح العمل.
- العديد من مغاسلنا قابلة للعكس. ضعي جانب المغسلة الذي به الحوض الأكبر أو منصة التجفيف بحيث يلائم تصميم مطبخك وطريقة عملك. إذا كنت تستخدمين يدك اليمنى، ضعي منصة التجفيف على اليسار والعكس صحيح.
- تأكدي من أن حوض المغسلة ملائم لخزانة القاعدة. الخزانة أسفل مغسلة ذات حوض واحد يجب أن يكون عرضها 50 سم على الأقل. إذا كان لديك مغسلة مع حوض 1,5، فيجب أن تكون الخزانة 60 سم على الأقل. إذا كان لديك مغسلة بحوضين، فيجب أن تكون الخزانة 80 سم على الأقل.
- يمكنك استكمال معظم مغاسلنا بملحقات عملية مثل لوح التقطيع و سلال الشطف. إنها طريقة ذكية لإخلاء المزيد من المساحة وتخصيصها للعمل.

تركيب أبواب المطبخ أيضاً على غسالة الصحون، الثلاجة والفریزر. إذا لا تريدين تغطية الأجهزة، يمكنك اختيار أجهزة قائمة بذاتها.

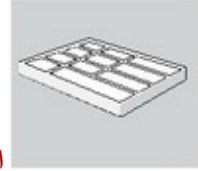
- قرري أين تريدين مكان الفرن – تحت سطح العمل أو في خزانة مرتفعة.
- فرن الميكروويف من إيكيا مصمم ليكون وحدة مدمجة ملائمة تماماً لخزانات الحائط FAKTUM أو خزانات مرتفعة مع فرن ملائم.
- اختاري مروحة شفط مدمجة أو شفاط روائح حائطي. شفاط الروائح لجزيرة المطبخ يتم تركيبه على السقف. يمكنك استخدام معظم مرواحنا بطريقتين – إما بالتوصيل مع أنابيب أو مع فلتر فحم لإعادة التدوير.
- إذا كان لديك مطبخ صغير، ضعي في اعتبارك موقداً بعرض 29 سم فقط وفرن ميكروويف مع مروحة تسحب للخارج. ركبها بين خزانات الحائط فوق الفرن/الموقد. لدينا أيضاً فرن ميكروويف مع وظائف فرن، مثل الهواء المدفوع والشواية، والذي يجعل المهام في المطبخ عملية أكثر. يمكنك تركيبها في خزانة مرتفعة.
- إذا كنت تحبين الاحتفاظ بأجهزتك القديمة، خذي قياسها لمعرفة هل هي ملائمة لتركيبها على هيكل FAKTUM.



#### منطقة تناول الطعام والكاونتر

إذا كنت ترغبين في منطقة تناول طعام داخل المطبخ، ستكون فكرة جيدة أن تخططي لها منذ البداية. إليك بعض التوجيهات المتعلقة بأخذ القياسات. اتبعيها وستكون منطقة تناول الطعام مريحة ومصدراً لسعادتك. أفضل مكان لطاولةك هو قرب النافذة.

- معظم طاولات الطعام ذات عرض 80 سم ليجلس كل شخص بشكل مريح حول طاولة بهذا الحجم – ويكون قادراً على النهوض منها بسهولة – فإنك بحاجة إلى مسافة 80 سم من الطاولة لوضع الكرسي. إذا يجب أن يكون عرض منطقة تناول الطعام 240 سم. أضيفي 120 سم من المساحة بين خزانات المطبخ والطاولة. وهذا يعطي مساحة للشخص لكي يجلس بشكل مريح حول الطاولة، بينما شخص آخر يقف حول سطحها. يجب أن تكون المسافة إلى الحائط حوالي 75 سم، ما لم تكن ممراً.
- إذا كان لديك مطبخاً صغيراً وتحتاجين إلى مساحة صغيرة لتناول طعام، اختاري الطاولة التي تثبت على



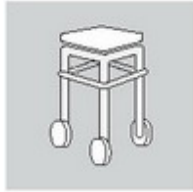
#### التركيبات الداخلية في الخزانات

##### والأدراج

تركيبات RATIONELL الداخلية تساعد على صنع معظم الإمكانات التخزينية في مطبخك. وهي تساعد على تنظيم الخزانات والأدراج من الداخل وتهيئتها لمهام مختلفة.

- بإضافة المقسمات القابلة للتعديل، والملائمة لأدراجنا التي تنزلق بنعومة وتسحب بالكامل، سيتيح لك رؤية شاملة على ما تحتويه الأدراج ويجعل الوصول لأي شيء أمر في غاية السهولة. يمكنك أيضاً تركيب درجين قابلين للسحب بالكامل أسفل المغسلة للاستفادة بشكل أفضل من المساحة هناك.
- تساعدك تركيبات RATIONELL الداخلية على تنظيم الخزانة من الداخل أسفل المغسلة. هناك نظام تصنيف للنفائات و سلال سلكية يعملان بآلية السحب للخارج ويمكنك تعليقهما داخل خزانة المنظفات.
- اجعلي التنظيف أسهل باختيار خزانة بتركيبات تسحب للخارج لمكنسة الشفط و مواد التنظيف. هناك أيضاً حاوية ملابس الغسيل على عجلات ولوحة كوي تسحب للخارج ملائمتين للخزانات.

الحائط ولديها جناح إسقاطي. توفر هذه الطاولة المساحة عندما لا تكون قيد الاستعمال. ولكي تضعيها على ارتفاع الطاولة الطبيعي، تثبتها على الحائط بحيث يبعد الطرف العلوي لسطح الطاولة 74 سم من الأرضية. ولكي تكون مناسبة لمقعد الكاونتر المرتفع، تثبتها على ارتفاع 95 أو 106 سم من الأرضية، اعتماداً على ارتفاع المقعد. الارتفاع المريح للمقعد هو أن يكون أقل من سطح الطاولة بحوالي 30 سم. الكراسي والمقاعد القابلة للطي ستوفر أيضاً من المساحة!

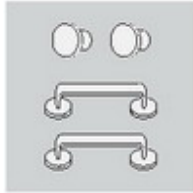


### التخزين الحائطي وعربات

#### الترولي

هذه الملحقات تضع أدوات المطبخ والمواد التموينية في متناولك. كما أنها تساعد على خلو سطح العمل من الفوضى وجعله جاهزاً للعمل.

- قضبان مغناطيسية للسكاكين.
- حامل أدوات مائدة يثبت على الحائط، حامل مناديل المطبخ، الأرفف، حامل البهارات، منصة تجفيف الصحون ورف الزجاجات.
- عربة الترولي – بمثابة سطح عمل إضافي ومكان لوضع الأشياء.



### تفاصيل صغيرة

خططي للتفاصيل الصغيرة من البداية وسيكون لمطبخك شكلاً متناسقاً أكثر. تأتي المقابض والأيدي بمواد وتصاميم عديدة ومختلفة. اختاري واحدة تناسبك وتكون ملائمة للمطبخ. وتذكري، لا تختاري أيدي طويلة جداً بالمقارنة مع الأبواب. قد تصطدم الأيدي مع أبواب أو أيدي أخرى عند فتح الباب. استخدمي قالب الدريل FIXA للمساعدة في رسم علامات إرشادية لعمل ثقوب للمقابض. وهذا سيسهل لك وضع الأيدي بشكل صحيح إما أفقياً أو رأسياً.

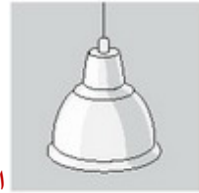
- قرري إما أن تختاري وضع الخزانات على أرجل أو قواعد. أو كلاهما معاً! جميع أرجل مطابخنا ذات ارتفاع قابل للتعديل للتأكد من أنها ستقف بثبات، حتى



### سلامة الأطفال

خططي لسلامة أطفالك منذ البداية وسيكون مطبخك آمناً ومبعبئاً لسعادة جميع أفراد العائلة.

- ذراع الإمساك بالدرج/الخزانة PATRULL تمنع الأطفال من فتح الأدراج وتناول السكاكين أو استخدام الأدراج كسلم للصعود. الذراع ملائمة لنظام مطبخ FAKTUM إلى جانب المطابخ الأخرى.
- الأشياء الأخرى التي ترفع من درجة الأمان في مطبخك هي:
- حنفيات خلاط بذراع مفرد مع درجة حرارة الماء قابلة للتعديل، حاجز المواقف، أفران ذات أبواب عازلة للحرارة وذات تهوية، وأخيراً أقفال الأمان للأطفال.



### الإضاءة

مع التشكيلة الصحيحة للمصابيح يمكنك جعل مطبخك مريحاً وعملياً. إليك قائمة بمصابيح للمهام المختلفة:

- مصابيح سقف عامة.
- مصابيح معلقة فوق طاولة الطعام، ويفضل واحدة ذات ارتفاع قابل للتعديل.
- مصابيح سطح العمل التي توزع الإضاءة على مساحة العمل.
- مصابيح داخل الخزانات ذات الأبواب الزجاجية.
- المصابيح الموجهة لتسليط الضوء على لوحات الصور، النباتات، إلخ.
- المصابيح الشعاعية – مثال واحد على ذلك هو مصباح يوضع على النافذة.

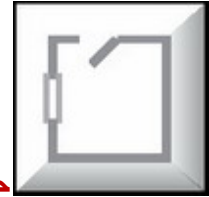
- مصباح القراءة إذا كنت تقرئين على الطاولة.
- مصباح خلف تلفزيون المطبخ لتقليل التوهج.

على الأرضيات الغير مستوية. تأتي أرجل CAPITA بثلاث ارتفاعات مختلفة حيث تعطي ارتفاع عمل 85، 90، أو 95 سم. اختاري ارتفاعاً لسطح عملك يكون مريحاً أكثر لك.

- استكملي مع وحدة أرفف UTBY إذا أردت من مطبخك أن يعكس انطباعاً بالتهوية الجيدة. شكلها مع خزانات القاعدة FAKTUM في صف خزانة قاعدة أو مع جزيرة مطبخ إلى جانب سطح عمل ملائم.
- بوضع خزانة AVSIKT ذات الواجهة اللقافة على سطح العمل يمكنك استخدام الحائط الداخلي لتخزين عملي. يمكنك تثبيت الخزانة الصغيرة ذات الواجهة اللقافة في المساحة التي تفصل بين خزانة قاعدة وبين خزانة حائط.
- استغلي المساحة الخالية بين الخزانات بتركيب رف PERFECT. يبلغ عرض الرف 20 سم وسوف يوفر مساحة تخزين إضافية.

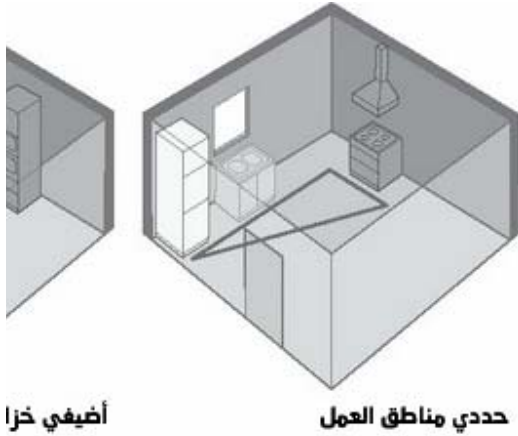
إليك الطريقة التي تبدئين بها

الآن حان الوقت للبدء في التخطيط. يمكنك أن تختاري العمل مع أداة التخطيط المنزلي المعدة على الكمبيوتر، أو أوراق الرسم البياني والمربعات. إن أخصائيو المطابخ متواجدون في المعرض لتقديم النصح والإرشادات.



#### حددي غرفة المطبخ

استخدمي أداة التخطيط المنزلي المعدة على الكمبيوتر لعمل تخطيط ثلاثي الأبعاد لمطبخك. الأداة متوفرة في المعرض ويمكنك أيضاً تحميلها مجاناً من موقعنا [www.IKEA.com.sa](http://www.IKEA.com.sa)



أضيفي خزانة

حددي مناطق العمل

اختاري شكل الغرفة وأدخلي قياساتها. يمكنك البدء من الصفر، أو البدء باستخدام إحدى خططنا الجاهزة للمطبخ.

إذا كنت تفضلين التخطيط باستخدام أوراق الرسم البياني، سوف تجديها في بروشور المطبخ وفي المعرض أيضاً.

ارسمي مساحة مطبخك مع عمل مقياس رسم على الورقة (1 مربع = 20 سم) وضعي نماذج التركيب كيفما تشائين.

حددي التركيبات الثابتة: الأبواب، النوافذ، التهوية، الصرف الصحي، أجهزة التدفئة، مقابس الكهرباء، الخ.



### إمحي مطبخك اسلوبك الخاص

أضيفي اختيارك من الواجهات، أسطح العمل، المقابض، الأيدي. اختاري أرجل ظاهرة أو قواعد. بإختصار، أعطي مطبخك الأسلوب والمظهر الذي تريدينه. إذا استخدمت أداة التخطيط المنزلي المعدة على الكمبيوتر، يمكنك الضغط على الرمز 3D لكي تظهر لديك صورة ثلاثية الأبعاد لمطبخك الجديد كلما أردت ذلك .

### الأجهزة، الحوض وحفنية الخلاط

اختاري الأجهزة، الحوض وحفنية الخلاط التي تلمي احتياجاتك وتتماشى مع أسلوب المطبخ الذي وقع عليه اختيارك .

### إجعلي مطبخك متميزاً

القليل من اللمسات الشخصية تجعل مطبخك كاملاً. اختاري الإفريز، الإضاءة، منظمات الحائط والحوض، عربات الترولي وغيرها من قطع المطبخ الكاملة التي توفرها. لدى ايكنيا كل ما تحتاجينه للتأكد من أن مطبخك يعمل جيداً يوماً بعد يوم لسنوات طويلة .

### اختاري الخدمات وسجلي طلبك

اتصلي بواحد من أخصائيي المطابخ لدينا للتأكد من سلامة مخططك. يمكنك أيضاً الحصول على مزيد من المعلومات حول الخدمات مثل طريقة الدفع، النقل والتركيب، وسوف تحصل على التفاصيل كاملة فيما يختص بالسعر الكلي للمطبخ الذي تم اختياره، شاملاً أي خدمات اختيارية .



### حددي نطاقات العمل

ضعي في اعتبارك أي من تصاميم المطبخ التي تريدينها عند البدء في إنشاء مطبخك. حددي مكان نطاقات العمل المختلفة للطهي (الفرن/الموقد)، الغسيل (الحوض/غسالة الصحون) والتخزين (الثلاجة/الفریزر) بحيث تساهم المسافات الفاصلة بينهم في انسياب العمل بشكل عملي .

إذا رغبت في إضافة الأجهزة المدمجة، اختاري الخزانات المصممة خصيصاً لاستيعاب تلك الأجهزة سواء في الشكل أو الحجم. تأكدي أيضاً من أن لديك قياس العرض الصحيح للخزانة أسفل الحوض .

اختاري الخزانات الصحيحة لكل نطاق عمل وأضيفي تركيبات داخلية مناسبة. هناك تشكيلات خزانات كثيرة ومختلفة لاختاري منها. باتخاذك للقرار منذ البداية حول ما ستقومين بتخزينه في كل نطاق سيصنع مطبخ عملي من الداخل أيضاً !

أدرسي الأفكار والحلول المختلفة في قسم المطبخ بالمعرض، في بروشور المطبخ أو في دليل المشتري الخاص بمطابخ. FAKTUM اختبري التشكيلات المختلفة لتتوصلي إلى أفضل واحدة يمكنك من الاستغلال المثالي للمساحة المتوفرة لديك .

ابدئي دائماً بوضع أول خزانة في الزاوية .

تم اعدادة وتجهيزه خصيصا لمدونة جمال بيتك

<http://gamalbaytak.blogspot.com/>