

מטבח אפס

יותר מאשר חלקים אחרים בבית, המטבח מצריך תכנון מוקדם מפורט ומדויק, הן על מנת להפיק את המירב מהשטח הנתון והן משום שהמטבח הינו החדר היחיד בבית, שלאחר שקבעתם בו אביזרים, קשה עד בלתי אפשרי יהיה לשנות את מיקומם. במילים אחרות, מי מתנדב להזיז מקרר?

*אופיר איזן

אם את רוב שעות הלילה אנחנו מבליים בחדר השינה, הרי שאת מרבית שעות הערות אנחנו מבליים, איך לא, בין המקרר לכיריים. השימוש היום יומי שלנו במטבח הוא רב ומגוון, ואינו תמיד קשור בהכרח לבישול ואכילה. רבים מאיתנו אוהבים לשבת לקרוא בסמיכות לריח המרק המבעע, שיחות לילה ארוכות וטובות מתבצעות אי שם ליד הקומקום החשמלי, וגם הילדים אוהבים להיות צמודים אלינו ולשחק על הבלטות שבין פח האשפה והירקות.

על מנת למצות את התהליך העיצובי של המטבח ולקבל תוצאה שתהיה לשיעור רצונכם לאורך זמן, כדאי להגיע בגישה מתאימה למפגש עם מעצב המטבח. בין אם מדובר באדריכל, מעצב פנים או נגר שהתמחה בתחום, איש מקצוע זה יביא עימו, בדרך כלל, מידע רב בנוגע למגוון האפשרויות הקיימות בשוק, אולם בד"כ גם עם תפיסה עיצובית משלו, מגובשת ברמה כזו או אחרת.

למפגש זה, הלקוח, כלומר אתם, צריכים לבוא מוכנים. לדעת מה אתם רוצים ומה הדברים החשובים לכם באמת, לעומת אלו שאתם מוכנים להתפשר עליהם.

עבודת ההכנה המומלצת לכל מי שעומד לפני תכנון ורכישת מטבח, בנוסף לסיורים מקדימים בתצוגות של מטבחים ופרזולים, היא לראות מטבחים בפעולה. לכו לבתים של חברים, פתחו (ברשותם כמובן) את המגרות, בדקו בארונות והסתכלו בצידי המקרר. רק כך תוכלו לקבל רעיונות ולגבש את הצרכים והרצונות שלכם.

כמו כן, חשוב מאוד לנסות ולתאם עמדות בין בני הבית, עוד לפני המפגש עם איש המקצוע. אין הכוונה, כמובן, להגיע לגרסה אחת וסופית דווקא בשלב הזה, אולם מומלץ לבחון את סדרי העדיפות המשותפים ולהכיר את הגישות השונות בין בני הזוג, במידה וקיימות כאלו. על ידי עבודת הכנה זו תוכלו להגיע מוכנים עד כמה שניתן ולהפיק מהמפגש את המקסימום.

גם יפה גם אופה

תכנון המטבח חייב להתאים לאורח החיים שלכם ולאופי המשפחה שעתידה להתגורר בבית. בהתאם לכך, הקפידו, יחד עם מעצב המטבח, להיצמד לשני כללים מרכזיים: האחד, לא להשאיר שום פרט מחוץ לתכנון. מצאו מראש מקום למטאטא, לפח, לירקות ואפילו לשקיות שאתם מביאים מהסופר. חבל יהיה לבנות מטבח כפרי בסגנון עתיק ולהרוס אותו עם בנות שמונחות דרך קבע על השיש.

העיקרון השני שיש להיצמד אליו הוא שילוב של הפרקטי עם האסתטי. יש למצוא את המראה הייחודי לכל מטבח תוך שמירה על פשטות וקלות תפעול ככל הניתן. במקרים בהם יש התנגשות בין השניים, חייבים בני הזוג לשבת ולהחליט באיזה אלמנט הם מעדיפים לבחור.

גודל המטבח

במקרים רבים גודלו של המטבח נתון מראש ונגזר מגודל הבית או הדירה. בחללים קטנים יש לדעת כיצד לנצל את המקום המוגבל ולהפיק ממנו את מקסימום אפשרויות האחסון ומשטחי העבודה. עם זאת, במידה וללקוח יש אפשרות והוא מעוניין במטבח גדול, תהיה לכך השלכה על התכנון הכולל של הבית, לפיכך יש לדאוג לתכנון המטבח לפרטיו כבר בשלב מוקדם של הבנייה או השיפוץ, משום שנגזרות ישירות שלו הן תוכניות החשמל והאינסטלציה.

פרטים במטבח

הרגלי הקניה והאיחסון שלכם מהווים אחד הגורמים המשמעותיים ביותר בנוגע לתכנון ארונות המטבח והמזווים. לעיתים נמצא המזווה כחלק מחדר שירות בסמוך למטבח ובמקרים אחרים כאחד מן הארונות בתוך המטבח. משפחה שאוהבת לקנות הרבה חומרי גלם ולאחסן אותם לאורך זמן, תידרש למזווה גדול יותר באזור יבש של המטבח. זוג שקופץ לשוק כל יום ולסופר פעם ביומיים, יבקש מן הסתם להקטין את המזווה, פשוט מפני שאין בו הרבה צורך.

גורמים נוספים ומשמעותיים בעלי השפעה ישירה על התכנון הכולל של המטבח הם מכשירי החשמל הקיימים בו. רוחב המקרר, אופי התנור, תכיפות השימוש במיקרוגל, קיומה של מכונת קפה ושאלות רבות נוספות צריכות לקבל מענה עוד לפני תחילת העבודה, על מנת שלא תמצאו את עצמכם מוציאים את הקומקום החשמלי מארון חדר הילדים בכל פעם שתמצאו קפה.

המטבח הכשר

נושא המופיע בד"כ בתחילת ההתקשרות עם הלקוחות, עוסק בשאלה האם המטבח מוגדר כמטבח כשר. במידה וכן, תהיה לכך השפעה רבה על תכנון המטבח, מעבר לנחיצותם של שני כיוורים. במטבח הכשר יש צורך, בדרך כלל, במקומות אחסון רבים יותר לסכונים, כלי אוכל, הגשה ובישול בשל החלוקה לבשרי וחלבי, ולעיתים גם פרווה. כמו כן יש לדאוג למקום מתאים לאחסון כלי הפסח.

בדרך כלל, לקוח שומר כשרות יהיה מעוניין בכיור כפול או בשני כיוורים נפרדים. אחרים עשויים לבקש גם שני תנורים, שני מדיחי כלים וכן הלאה, כל אחד לפי מנהגיו ואמונתו. החלוקה לבשרי וחלבי במטבח שכזה, מחייבת תוספת של משטחי עבודה ומקומות אחסון.

Straight to the point

אם אתם בתחילת הדרך המשפחתית, השאירו מקום למקרר רחב יותר מזה שיש לכם היום. רוב הסיכויים שילדים נוספים במשפחה יגרוו איתם את הצורך במקרר רחב יותר ולא תרצו להחליף את המטבח כולו רק כדי לקנות מקרר

מבנה המטבח

פתוח או סגור - מטבח יכול להיות פתוח לחלל הבית, בדרך כלל אל חלל המגורים, או סגור על ידי מחיצה או קיר ואפילו כפי שהיה נהוג עד לפני מספר עשורים, באמצעות דלת. קיימות גם אפשרויות ביניים, כגון, מטבח אשר סגור באופן חלקי עם חלון הגשה המשמש גם לקשר עין.

מטבח ישר - ממוקם בדרך כלל לאורך הקיר המרכזי במטבח. יתרונו במראה הנקי שהוא מעניק, וחסרונו במרחק ההליכה שהוא מחייב בין חלקיו השונים.

מטבח מקביל - מטבח ישר שמולו ניצב טור מקביל של ארונות, הניצבים באופן חופשי בחלל כאי או ממוקמים בצמוד לקיר הנגדי. כאשר נעשה שימוש בדלתות חלקות ובחומרים מסוימים כגון פורמיקה, אלומיניום, פורניר ושלייפלוק, עלולה להתקבל תחושה תעשייתית המתאימה יותר לזוגות בעלי העדפה לקו נקי ומודרני על פני הסגנון הכפרי. ניתן כמובן לרכך תחושה זו, ולהכניס תחושה אינטימית וחמה יותר למטבח באמצעות משחק עם סוג הדלתות והחומרים.

מטבח בצורת ר - מטבח ר ממוקם, בדרך כלל, על שני קירות ניצבים אחד לשני. לעיתים אחת הצלעות של ארונות המטבח עומדת בחלל הפתוח, כחצי אי. באופן טבעי, נוצרת פינה בין שני טורי הארונות.

מטבח בצורת ח - ממוקם בדרך כלל על שלושה קירות. מטבח ח כולל בתוכו שתי פינות, אותן אפשר לבחור לנצל לאחסון או להשתמש רק במשטח העבודה שמעליהן. מטבח מסוג זה נותן, בדרך כלל, תחושה משפחתית, חמימה ואינטימית. במידה והמטבח רחב דיו, ניתן להוסיף ולשלב במרכזו אי.

אלמנטים במטבח

אי - מבנה הניצב בחלל המטבח, שאינו צמוד לקירות ומהווה חלק פעיל במטבח. במקרים רבים האי משלב ארונות אחסון בצד משטח עבודה, ולעיתים אף דלפק ישיבה. ניתן, עם תכנון מראש, לשלב באי כיור, כיורים (גז או חשמל), וכן שקעי חשמל לשימושים נוספים.

דלפק - לקוחות רבים מעוניינים ליצור במטבח פינת ישיבה, שולחן אוכל או דלפק. את הדלפק ניתן, כאמור, ליצור כחלק מאי, להעמידו בחלל ניצב לאחד הקירות כחצי אי או להצמידו לחלוטין לקיר. ניתן לעצב את הדלפק בגבהים שונים ולקנות, או לבנות, כיסאות בהתאמה. כמו כן, ציפוי הדלפק מהווה סוגיה בפני עצמה, שכן ניתן להניח על משטח הדלפק שיש או להכינו מעץ, פורניר או פורמיקה.

פתחים - לחלוטות ודלתות במטבח יש השלכות רציניות על עניינים הקשורים בזרימת האוויר ואספקת אור. כך לדוגמה הצורך בקולט אדים, מעבר לעניין העיצובי, משתנה בהתאם למצב זרימת האוויר במטבח.

פינות - רוב המטבחים מכילים לפחות פינה אחת אם לא יותר. הגישה לניצול הפינות נחלקת לשניים: אלו הבוחרים להתעלם מהן ואלו המקווים להפיק מהפינות תועלת. הבעיה נוצרת כמובן בעומק הפינה, שהנגישות אליה לרוב אינה נוחה. אלמנטים כגון מג'יק קורנר, צירים מסתובבים ומדפים נשלפים, נוצרו מתוך הצורך לנצל את פינות המטבח לאחסון וניתן לשלב אותם כמעט בכל מטבח. עם זאת, מחירים של אלמנטים אלו אינו זול. חשבו היטב על הניצול המירבי של הפינות ונסו לחשוב על פתרונות יצירתיים לצד הסתמכות על הפתרונות אותם מציע המעצב.

משטח עבודה - גודל משטח העבודה נגזר קודם כל מגודל המטבח. עם זאת, קיימים גורמים נוספים בתכנון המושפעים מההחלטה לגבי גודל משטח העבודה ויש לקחת אותם בחשבון כבר בשלב זה. כך לדוגמה לקוח שמעדיף משטח עבודה רחב ופנוי, ישקול למקם תנור בילט-אין מתחתיו, או לייבש כלים בארון עליון מעל לכיור, ולא על גבי המשטח עצמו.

משטח העבודה המקובל בארץ עשוי בד"כ משיש כגון גרניט, או מחומרים מעובדים, דוגמת אבן קיסר. בשנים האחרונות הזוכית התחילה להשתלב בעיצוב מטבחים בארץ ובעולם, כשניתן לראות משטחי עבודה מצופים זכוכית בצד חיפויי קיר זכוכית, המחליפים את הקרמיקה המוכרת. קיים גם ה'קוריאן', שהוא חומר קשיח הניתן לעיבוד בצורות וגוונים שונים. לקוחות רבים בוחרים לשלב במטבח משטח עבודה העשוי עץ מלא (בוצ'ר בלוק), כתחליף לשיש או כמשטח לאי. בכל מקרה של שימוש בעץ כמשטח עבודה, החומר מחייב ייצור וגימור מקצועי בצד אחזקה וטיפול תקופתיים.

פורסם במדריך "בית חדש" סתו 2009



אופיר אייזן הינו מעצב ומבצע מטבחים, 050-5585071, www.ofreizen.com

חומרי העבודה

בדומה למשטח העבודה, מגוון החומרים המשמשים כיום בארונות מטבח גדול מבעבר, בעקבות פיתוחים טכנולוגיים שונים. גוף הארונות עשוי בדרך כלל מעץ לבד (סנדוויץ'), המופיע ברמות איכות שונות, כשהמובחר שביניהם הוא הסנדוויץ' האדום (גבון / אוקומה). פנים הארונות מצופה בדרך כלל פורמיקה לבנה, אלא אם כן הלקוח מעוניין בפנים המצופה בפורניר. חשוב לציין, שהסנדוויץ' הוא החומר האיכותי ביותר ביצירת מבנה כטף הארון, אך אינו מתאים לשימוש כדלתות, מכיוון שהוא עלול להתעגל ולהתעוות.

עיקר ההבדלים בין מטבחים, הבאים לידי ביטוי הן במראה והן במחיר, נעוץ בחומרים מהם עשויים הדלתות והחזיתות. לבחירת חומרי העבודה ולהשוואת החסרונות והיתרונות שלהם, ניתן להסתייע באוצר מילים עץ, המשולב בסוף הגליון.

אחרי שישבתם וחשבתם מה בדיוק אתם רוצים, האם אתם מבקשים מטבח תעשייתי, מודרני, כפרי או בסגנון אפריקאי, אחרי שהגעתם למסקנה לגבי התקציב, חיפשתם, בירתם, ערכתם, שקלתם והתלבטתם, השאירו את העבודה למעצב. תפקידו הוא לאסוף את הנתונים הרבים וליצור מהם מטבח המהווה יחידה פעילה שלמה, שיהיה יעיל, נעים, נוח, יפה וייחודי רק לכם.

מי הזיז את המטאטא שלי?

מעבר לארונות, לשיש, למקרר ולמגרות, בתכנון המטבח יש לחשוב על מיקומו של כל פרט קטן על מנת להגיע לניצול מירבי של השטח.

אל תשכחו לחשוב על

מקום למטאטא - ארון שירות או בצד המקרר?

ספרי בישול - מדף פתוח מקנה נגישות

טובה בצד צבע ואווירה, אך ספרים קרועים, ניירות תלושים ודפים מלוכלכים, אינם בהכרח האלמנט הכי יציג שיש.

משקאות חריפים - לבקבוק אחד של מיץ ענבים אין סיבה ליצור כוורת, אבל עשרים בקבוקי קוניאק לא צריכים להתחבא בארון.

תפוזים ובצלים - ירקות רבים זקוקים לאחסון במקום חשוק ומאוורר. ניתן לבחור בין סלי קש, העשויים חבל או רטאן, לבין מגירות בעלות פתחי אוורור ייעודיים.

כח האשפה - מתחת לכיור, בתוך אחד הארונות, יחידה נשלפת או עומד באמצע המטבח.

מחשב - פינת עבודה בתוך המטבח או סתם מקום לשים את הנייד כדי לחפש מתכונים. בין כך ובין כך, במידה ורוצים לשלב את המחשב באזור המטבח, יש לדאוג מבעוד מועד לחיווט ותקשורת באזור.

עוד לחשוב עליהם - סבון ידיים, מגבות רגילות, מגבות נייר, שקיות ניילון