

# طراحے وچیدمان آشیپزخانہ

تألیف و ترجمہ  
آرش مہاجر پور ایروانے

رسانش نوین، ۱۳۹۴

۳۹	مثلت کار.....
۴۰	ترتیب یا تسلسل کار.....
۴۳	کارایه و بازدهی بهتر.....
۴۴	انواع طرح های آشپزخانه.....
۴۴	آشپزخانه بایک دیوار مستقیم.....
۴۹	آشپزخانه باد و دیوار روبه رو- آشپزخانه باریک، کریدوری یا راهرویی.....
۵۵	آشپزخانه U شکل.....
۶۱	آشپزخانه U شکل با جزیره.....
۶۶	آشپزخانه L شکل.....
۷۱	آشپزخانه L شکل با جزیره.....
۷۷	آشپزخانه G شکل.....
۸۲	آشپزخانه برای افراد با ناتوانی حرکتی.....
۸۸	رنگ در آشپزخانه.....
۹۰	کاشی در آشپزخانه.....
۹۲	انتخاب کاشی برای آشپزخانه.....
۹۷	روش نصب کاشی بین کابینت در آشپزخانه.....
۹۷	چیدمان کاشی آشپزخانه.....
۱۱۲	الگوهای چیدمان کف آشپزخانه.....
۱۲۳	کابینت آشپزخانه.....
۱۴۲	نکات درباره نگهداری و نظافت کابینت آشپزخانه.....

۷	مقدمه.....
۹	پیشگفتار.....
۱۱	تاریخچه آشپزخانه.....
۱۱	یونان و روم باستان.....
۱۲	انگلستان و اروپا.....
۱۴	اختراع دودکش.....
۱۵	سوخت.....
۱۵	تنوره های اولیه.....
۱۷	اجاق گاز.....
۱۸	وسایل آشپزخانه با موتور الکتریکی.....
۱۸	پیشخوان پیوسته در آشپزخانه.....
۲۰	آشپزخانه در ایران و اسلام.....
۲۲	انواع آشپزخانه در ایران.....
۲۴	آشپزخانه باز.....
۲۵	طراحی پلان و نقشه آشپزخانه باز.....
۲۶	اطلاعات معماری از کتاب نویفرت (Neufert) ۲۰۱۲.....
۲۸	واحدهای ساخته شده و مناسب (کابینت های مناسب).....
۳۴	مناطق غذاخوری.....
۳۹	طراحی آشپزخانه.....
۳۹	ملاحظات اولیه.....

۱۹۱	شیرآب سینک ظرفشویی.....
۱۹۴	نورپردازی در آتش‌پزخانه.....
۲۰۴	چگونه آتش‌پزخانه کوچک خود را بزرگ جلوه دهیم.....
۲۰۴	ایمنی در آتش‌پزخانه.....
۲۰۶	نکات درباره تمیز کردن آتش‌پزخانه.....
۲۱۶	Summary

۱۵۱	اکسسوری ها و تجهیزات وابسته به کابینت.....
۱۶۰	سینک یا کاسه ظرفشویی.....
۱۷۴	نکات مهم برای نگهداری و نظافت سینک ظرفشویی.....
۱۷۴	اجاق گاز و برقی.....
۱۸۳	نکات برای تمیز کردن اجاق.....
۱۸۴	هود یا هواکش اجاق.....
۱۸۶	روش پاک کردن هود.....

## پیشگفتار

این کتاب جلد دوم از مجموعه طراحی و چیدمان می‌باشد که جلد اول آن به نام طراحی و چیدمان حمام در زمستان ۱۳۹۲ منتشر شد. همان‌طور که در مقدمه کتاب اول ذکر شد، ایده اصلی تألیف این مجموعه کتاب را شادروان دکتر سیروس اوصیاء در سال ۱۳۸۳ پیشنهاد کرد که در ابتدا قرار بود فقط در یک جلد تحت عنوان حمام و آشپزخانه تألیف شود که متأسفانه به دلیل فوت ایشان در سال ۱۳۸۴ پروژه این کتاب در همان مراحل ابتدایی ناتمام ماند.

زمانی که این‌جانب تصمیم گرفتم تا بعد از سال‌ها کسب تجربه، کار ایشان را ادامه دهم با توجه به تغییراتی اساسی که در ساختار اولیه کتاب انجام شد و به دلیل اضافه شدن حجم زیادی از مطالب و جزئیات، بهتر دیدم تا مطالب مربوط به حمام و آشپزخانه را جداگانه و در دو کتاب آماده کنم تا مطالب مربوط به حمام و آشپزخانه را کامل‌تر و با ذکر جزئیات بیشتر ارائه کنم. بنابراین اکنون کتاب دوم با عنوان طراحی و چیدمان آشپزخانه در اختیار شما می‌باشد.

امروزه زندگی پر جنب و جوش و خانواده‌هایی که زن و شوهر هر دو شاغل هستند به صورت معمول در آمده و دیگر استثناء محسوب نمی‌شود و زمان برای برقراری روابط اجتماعی، آسایش و استراحت کردن با دوستان و خانواده کمیاب شده است.

خوشبختانه هنوز خوردن یکی از ملزومات و لذت‌های حیات محسوب می‌شود و آشپزی کردن، افراد خانواده را دور هم جمع می‌کند. کودکان گاهی تکالیف خویش را حین آماده شدن شام انجام می‌دهند و مهمان‌ها در تهیه سالاد و آماده کردن میز شام به صاحب‌خانه کمک می‌کنند و آشپزخانه تبدیل به محفلی برای نزدیکی بیشتر می‌شود. با توجه به نکات اشاره شده، امروزه از آشپزخانه به عنوان قلب خانه نام برده می‌شود.

در طراحی یک آشپزخانه ایده‌ال مهم نیست که فضای آن به چه شکلی طراحی شود، بلکه آنچه اهمیت دارد این است که این مکان مطابق با نیازها و سبک زندگی شما طراحی شود.

ما در این کتاب کوشیدیم تا اطلاعات مفید و خلاصه‌ای درباره آشپزخانه و تجهیزات اصلی آن ارائه کنیم و در کنار آن شما را با انواع آشپزخانه و طراحی آن آشنا کنیم. آنچه که واضح است نوشتن درباره آشپزخانه خیلی وسیع‌تر از آن چیزی است که در این کتاب آمده است، اما آن چیزی که مد نظر بوده کتابی ساده و قابل فهم برای تمام اقشار جامعه بوده است

و پر واضح است برای رسیدن به این مقصود مجبور هستیم تا بسیاری از اطلاعات فنی و تخصصی را نادیده بگیریم. این کتاب برای تمام افرادی که علاقمند به دانستن اطلاعاتی درباره آشپزخانه می‌باشند می‌تواند مرجعی مناسب و مفید باشد. صحبت درباره آشپزخانه بدون دانستن تاریخچه‌ای از آن کاملاً بی‌معنی می‌باشد، پس در ابتدا به تاریخچه‌ای مختصر از پیدایش و تحول آشپزخانه اشاره می‌شود، سپس اطلاعاتی فنی درباره آشپزخانه، اندازه‌های استاندارد آن و روش رسم پلان ارائه شده و در ادامه انواع طرح‌های آشپزخانه، کاشی و سرامیک و چیدمان آن و لوازم و تجهیزات وابسته به آشپزخانه گردآوری شده است.

این کتاب قطعاً دارای کاستی‌ها و نواقص بسیاری می‌باشد که سعی خواهیم کرد در چاپ‌های بعدی با استفاده از نظرات و پیشنهادات تمامی عزیزان در برطرف کردن آن‌ها و تکمیل آن اقدام نماییم. شما عزیزان می‌توانید پیشنهادات و نظرات خود و یا اگر اطلاعات کامل‌تری در این زمینه در اختیار دارید به پست الکترونیکی نگارنده ( arashmohajer1350@gmail.com ) ارسال کنید تا در چاپ‌های بعد با ذکر نام شما و منبع مورد استفاده در کتاب ارائه شود.

در انتها لازم است از تمامی کسانی که در آماده‌سازی و چاپ این کتاب کمک و همکاری نمودند سپاسگزاری کنم. جناب آقای دکتر ایرج اوصیاء مدیرعامل و رئیس هیئت مدیره شرکت کاشی سمنان که همواره مشوق من در کارهای فرهنگی بوده و حامی مالی چاپ این کتاب می‌باشد. جناب آقای مهندس علیرضا قائمی که از تجارب ایشان استفاده شد. جناب آقای محسن علی‌نژاد قمی و همکارانشان در نشر رسانش نوین که بار اصلی ویرایش، صفحه‌آرایی و چاپ کتاب بر دوش آنها بوده است. جناب آقای مصطفی زرگرنیا که در بخش مربوط به کابینت و ملزومات آشپزخانه از تجارب ایشان استفاده شده است.

آرش مهاجرپور ایروانی

فروردین ۱۳۹۳