



القواعد والاسس لتصميم المطبخ:

١. عند تصميم المطبخ وتوزيع مواقع العمل الرئيسية فيه وهي الحوض- الموقد- الثلاجة، لا بد من مراعاة وضعها بشكل يخلق مثلث حركة بينها. وأن تكون مسافة أطوال أضلاع المثلث من ٦ إلى ٨ م. وطول كل ضلع من أضلاع المثلث ما بين ١.٢ إلى ٢.٧م.
٢. منطقة الحركة والمرور في المطبخ (الدخول والخروج) يجب أن لا تتقاطع مع أضلاع المثلث.
٣. عند تصميم كاونتر في المطبخ، يفضل أن يكون مفتوحا على الصالة، وأن يكون موقعه بعيدا عن أضلاع المثلث.
٤. أفضل موقع لوضع الحوض يكون أسفل النافذة. لا يوضع الطباخ تحت أي شباك حتى لا ينطفئ بفعل الهواء ولا تؤثر على سرعة نضوج الطعام وعدم تعارض هوائي الشباك مع الأبخرة الناتجة من عملية الطبخ مما يسبب توزيع والتصاق الأبخرة على جدران المطبخ وبمرور الوقت تنتسخ الجدران بشدة وهناك رياح المحملة بالأتربة والتي تسقط على الأطعمة ولاجل ذلك يفضل وضع مرشح فوق الطباخ للتخلص من الأتربة والأبخرة ... الخ .
٥. تجنب موقع الموقد قرب الثلاجة، وأن يختار موقع الثلاجة في مكان جيد التهوية بعيدا عن الحرارة.
٦. عند تصميم المطبخ يفضل عدم وجود أبواب كثيرة ومداخل عدة لكي لا تعوق الحركة داخل المطبخ، ويصبح موزعا لباقي أرجاء المكان.