



الأحواض:

للحوض أهمية كبيرة، فهو مركز تحضير الأطعمة وغسل الأطباق، وبدونه لا يتم العمل في المطبخ . وتوجد في الأسواق أنواع متعددة من الأحواض قد تختلف في تصميماتها وألوانها وخاماتها تبعاً لمصادر إنتاجها. وهذه الأحواض تكون بأبعاد مختلفة تتراوح بين (٦٠-١٤٠)سم للطود و(٤٥-٦٠) سم للعرض أو أكثر، حسب عمق خزائن المطبخ السفلية، أما عمقها إلى الأسفل بين (١٥م٣٥)سم حسب التصميم، ومن هذه الأحواض ما يكون عبارة عن حوضين متجاورين في قطعة واحدة ولكل منهما فتحة خاصة للصرف بحيث توصلان بسيفون واحد، ومنها ما يكون على قسمين ث أحدهما عبارة عن لوحة تصفية والآخر حوض لغسيل الأواني، أو على ثلاثة أقسام بحيث تكون لوحتان منهما للتصفية على الجانبين وبينهما الجزء الخاص بغسيل الأواني، وغير ذلك من الأشكال.

تغذى هذه الأحواض أيضا بالمياه الساخنة والباردة عن طريق صنابير خاصة، وعادة ما تكون بقطر نصف بوصة مثبتة خلف الأحواض على ، ألا يقل ارتفاع هذه الصنابير من (١٢٠- ١١٠) سم من مسطح الأرضية، تكسى الجدران خلفها ببلاطات السيراميك ايضاً لوقايتها من الماء ولتنظيفها بسرعة وقت الحاجة .

أجهزة الطهي :

إن تعدد أشكال أجهزة الطهي يعطي المصمم فرصة كبيرة لاختيار ما يتلاءم مع الحيز الذي يقوم بتصميمه، فهي مختلفة في أنواعها وإحجامها وأشكالها



وأسلوب التشغيل، فمنها ما يعمل بالغاز أو الكهرباء أو بكليهما معا، ومن أنواع أجهزة الطهي ما يلي :

١. وحدات الطهي المتكاملة تحتوي على الموقد Stove والفرن Oven في وحدة واحدة.

٢. وحدات طهي منفصلة وهي :

أ- أ - موقد سطحه توضع على سطح العمل أو تثبت في تجويف على سطح الصدم.

ب- فرن منفصلة توضع على سطح العمل مثل الأفران الكهربائية والميكروويف

ج- وحدات طهي متخصصة مثل الشوايات والفلايات التي توضع على سطح العمل.

وتعد أفران الميكروويف (Mirco-Wave Ovens) من أحدث ما ظهر في

صناعة الأفران وتستخدم في تسخين الطعام المطهي والمجمد لإذابة الثلج قبل الطهي وتتميز بسرعة الأداء التي قد تصل إلى عدة دقائق.

الثلاجات والمجمدات :

تتراوح درجة حرارة الثلاجة ما بين (٥-١٥) درجة مئوية، ودرجة

حرارة المجمد ما بين (٢٠-١٥) تحت الصفر، وتتأثر درجة الحرارة بكثرة فتح

واستعمال الثلاجة والمجمد وتوجد في الأسواق أنواع متعددة ذات ساعات تخزينية

مختلفة، منها ما هو مزود بباب واحد ومنها ما هو ببابين . أحدهما لوحدة التبريد

والآخر لحين التجميد، كما يتوافر العديد من الأشكال، منها ما هو قصير يمكن



وضعه أسفل سطح العمل أو طويل لوضعه في الوحدات الحائطية، كما توجد وحدات خاصة بالتبريد فقط وأخرى بالتجميد فقط تصلح لتخزين الكميات الكبيرة ولفترات طويلة.

عند شراء تلك الأجهزة يجب مراعاة الاحتياجات الفعلية للأسرة حالياً أو في المستقبل القريب، إذ تختلف احتياجات الأسرة، بعضها عن بعض، تبعاً لعدد أفرادها ونمطها المعيشي وتكرارية تسويق المواد الغذائية لديها

غسالة الأطباق :

تستخدم الغسالة في غسل وتجفيف معظم أدوات المطبخ والمائدة ، من أوعية طهي وأطباق وملاعق وخلافه مما يوفر لربة البيت الكثير من الجهد والوقت، وتتعدد أحجام تلك الغسالات، فمنها ما يتسع ل (١٢) طبقاً أو ل (٦) أطباق . ويفضل اقتناء الغسالات ذات الحجم الكبير في السعة حتى في الأسر الصغيرة مما يعين على تجميع الأطباق في الغسالة وبرمجتها لحين امتلائها وتشغيلها للغسل والتجفيف.

ومن مميزات بعض هذه الغسالات إمكانية إزالة الأملاح من المياه قبل استعمالها لمنع تراكم الضباب على الزجاجيات، وتوضع هذه الغسالة أسفل سطح العمل بالقرب من منطقة الحوض وصندوق القمامة لتسهيل عملية إزالة بقايا الطعام من الأطباق قبل غسلها.