



أنواع المطبخ المصمم وفقاً للمسقط الأفقي إلى ما يلي:

أ- المطبخ على شكل خط مستقيم (جدار واحد).

ويستخدم هذا النظام في الوحدات المكنية ذات الفضاءات الصغيرة، أوفي مسكن الفرد الواحد المكون من غرفة واحدة تشمل منطقة المعيشة والثوم والمطبخ، كما يستخدم في المطابخ المفتوحة على قرفة المعيشة، حيث يخصص جزء من حجرة المعيشة لإنشاء مطبخ صغير مندمج الوحدات. ومثلث العمل في المطبخ على شكل خط مستقيم يكون على أفضل أشكاله، إذ يتكون من سطح عمل، حوض سطح عمل، موقد / فرن، سطح عمل، ثلاجة، وتكون في خط مستقيم لا تعترضه فتحات أبواب او وحدات عالية .

ب- المطبخ على شكل جدارين متقابلين .

وزع وحدات هذا الشكل على امتداد جدارين متقابلين، بينهما ممر لا يقل عن (٢٠سم) وذلك في حالة ضيق عرض الحجرة وامتداد طولها مع مراعاة وجود باب واحد عند نهايتي الممر لمنع استمرارية الحركة بين كلا الطرفين تحقيقاً لدواعي الأمن لسلامة.

ويمتاز هذا الشكل بقرب مراكز مثلث العمل، فهو أقل التصميمات إجهاداً عند الاستخدام ونظراً لضيق المساحة المتوافرة في هذا النوع من المطابخ يفضل التصميم البسيط لتوفير أكبر قدر من المساحات مع استخدام الأبواب المنزقة والرفوف المنزقة أسفل أسطح العمل.



ج- المطبخ على شكل L .

توزع الوحدات في هذا النظام بجوار جدارين متجاورين مستمرين لا يقطعهما أية أبواب أو وحدات عالية، مما يؤدي إلى تركيز العمل في أحد أركان المطبخ مع ترك مساحة كبيرة لاستغلالها مركزا المعيشة الأسرة أو مطقة للطعام . ويستخدم هذا النظام في المطابخ الكبيرة أو الضيقة الطويلة، حيث توزع الأجهزة الكبيرة الثابتة أسفل سطح العمل ومنها غسالة الأطباق والملابس وجهاز الفرن ، وترتب بعناية مع مراعاة فراغات التخزين في الوحدات السفلية.

د- المطبخ على شكل U:

توزع وحدات هذا النظام حول ثلاثة جدران متجاورة مكونة ثلاثة أضلاع متصلة على شكل حرف U لا تقطعها فتحات أبواب، مما يوفر ساحات كبيرة من أسطح العمل ومناطق التخزين، أما المسافة بين واجهتي الوحدات الأرضية المتقابلتين فلا تقل عن (٥٠سم) ولا تزيد عن ٣ م .

هـ- المطبخ على شكل جزيرة:

يتكون هذا التصميم من متوازي مستطيلات على شكل جزيرة في منتصف المطبخ يتجمع فيها الموقد الفرن والحوض وبعض الوحدات مكونة سطح عمل كبير . ويؤخذ على هذا النظام كثرة الحركة حول تلك الوحدات، مما يتسبب عنه



فقد للطاقة، خاصة إذا كان الذي يستخدمه فردا واحدا ويتوافر هذا الشكل في الفنادق والمطاعم الكبيرة حيث يتولى العمل حولها أكثر من شخص كما يمكن استخدام هذا الشكل في مطابخ المنازل الواسعة مع الاستعانة بوحدة على شكل خط مستقيم مقابلة لأحد الجوانب في الجزيرة بغرض تركيز وتقليل مسافة مثلث العمل، ويعلو الجزيرة عادة جهاز تشذ ومجموعة رفوف طوية معلقة لتسهيل التخزين .

والشكل أدناه يوضح أنواع الأنظمة السابقة الذكر:

أنواع أنظمة التوزيع لمكونات المطبخ الرئيسية (الطباخ، السنك، الثلاجة) وبحسب شكل المطبخ كما في الشكل (٥٧) .

تقسم أنواع الخزن في المطبخ إلى :

ربما لا تعادل أهمية التخزين في أي ركن من المنزل أهميته في المطبخ ، حيث أنه يستخدم باستمرار، الأمر الذي يضاعف من أهمية عمل تصميم جيد لأماكن التخزين داخل المطبخ

١- التخزين الموضعي بجوار الثلاجة

ويكون عبارة عن باب ينفتح إلى اليمين وتوضع الثلاجة التي يفتح بابها إلى اليمين على يمين كاونتر الخدمة. وذلك لمهولة تناول وإرجاع الأواني من وإلى الثلاجة .

٢- أسفل الحوض (المجلي)



من الممكن استخدام حوض واسع يخصص للأواني الضخمة ويستغل أسفله لتخزين الصفائح والعلب وسلال المهملات.

٣- خزانة أدوات المطبخ الجدارية والأرضية

وهي مارة عن دواليب تصمم في الفضاءات بين أضلاع مثلث العمل من الخشب أو المعدن، وتقسم إلى أرفف وأدراج لتخزين الأدوات والأجهزة الكهربائية الصغيرة.

٤ - التخزين حول مواقد الغاز

يمكن تصميم خزائن خاصة بركن الغاز، تحوي درجاً مقسماً عرضياً وآخر مقسماً طولياً ورفوفاً منزلقاً من أجل المقالي وأخرى للبهارات .

٥-عربة التخزين تحت الكاونتر

يصمم هذا المخزن القائم على عجلات بحيث يتلاءم مع باقي مخازن المطبخ وتختفي أو تختبئ عندما تقف في مكانها ٤ ويعد غطاؤها المصنوع من خشب صلب مصفح طاولة مثالية لإعداد الطعام وتقديمه عند الحاجة.

٦-الرفذ المتنبئة في الزوايا:

تصمم تلك الرفوف بحيث تثبت على هيئة نصف دائرة على باب الخزانة وتستغل ساحة ضائعة من زاوية المطبخ ، وتسهل استخدام الأدوات الموضوعة



طيها وتساعد مفصلات قوية على تحمل الثقل الملقى على باب الخزانة ، وتحفظ الأغراض في أماكنها بواسطة مساند خشبية تضاف عند أطراف الرفوف.

٧- خزانة زاوية لحفظ الأدوات صغيرة:

يصمم هذا النوع من الخزائن لحفظ الأدوات الصغيرة التي تستخدم غالباً على المائدة أو طاولة إعداد الطعام، وتصمم بحيث تكون لها أبواب تطوى بمفصلات لإخفاء الأدوات وتسهيل استخراجها.

٨- ستودع لتعليق الشراشف

لعل المساحة الفاصلة بين المطبخ وحجرة المائدة هي المكان المناسب لتصميم وتنفيذ خزانة لتعليق الشراشف التي تغطي المائدة، بحيث ترتفع من الأرض إلى المقق بغية تحاشي إصابة الشراشف بتجاعيد، وذلك عن طريق عمل أعمدة عريضة القطر وأن يتراوح عمق الخزانة بين (١٥٢ - ٣٠٢مم)