



أجهزة ومعدات المطبخ(فرش المطبخ):

هناك مناطق يصعب استخدامها بشكل دائم يوميا، ولذلك اتجهت إليها النظريات ببعض الحلول وهي الأركان والأماكن المرتفعة .

بالنسبة للأركان يمكن تخزين الأشياء التي يتم استعمالها موسميا أو على فترات زمنية متباعدة وبذلك تقلل من فرص الإصابة التي يتعرض لها ستخدم هذا الجزء . كما يمكن استغلال هذا المكان بشكل أفضل إذا جاءت فتحة الدوالب بزواية على الجبارين على أن يتراوح عرض الفتحة عن (٣٠-٦٠سم) ويمكن إشغالها برفوف اسطوانية الشكل، تدور حول محور مركزي فعندما تدور الرفوف تسهل عملية اختيار الغرض المطلوب . أما بالنسبة للتخزين العلوي فيكون أقل من التخزين السفلي وذلك لصعوبة استخدام الدواليب العلوية . والتي يتراوح عرضها ما بين (٣٥-٤٠سم) .

ولا يحبذ وضع أشياء كبيرة وثقيلة بالدواليب العلوية لخطورة سقوط هذه الأشياء على ستخدمها ولا تضطر ربة البيت عدة مرات باستخدام كرسي أو سلم لفتح الدواليب يعرضها للسقوط والإصابة. ويجب إلا يزيد ارتفاع أعلى رف ستخدم عن (٨٠سم) مع مراعاة سهولة تحريكه وتفكيكه للتنظيف أو للصيانة،

تتنوع أجهزة ومعدات المطبخ المتوفرة في الأسواق، فهناك المواقد والأقران والثلاجات والمجمدات والأحواض والصنابير وأجهزة التخلص من القمامة وغسالات الأطباق والملابس والساحبات والأجهزة الكهربائية الصغيرة



المساعدة وأدوات المطبخ اليدوية وأوعية الطهي والتقديم وغيرها من التجهيزات اللازمة.

ويتوقف العمل في المطبخ على دقة اختيار تلك الأجهزة ومدى ملاءمتها لاحتياجات الأسرة منذ البداية، فمن طبيعة البشر هواية اقتناء كل ما هو حديث، ولكن نظرا لصعوبة تحقيق هذه الرغبة، خاصة لارتفاع أسعار تلك الأجهزة فإن البديل هو تحديد الرغبات وترتيبها وفقا لأولوية الحاجة إليها، على أن يتم شراؤها على مراحل كلما توافرت الإمكانيات المالية مع مراعاة عمل تخطيط مسبق لأماكن تلك الأجهزة حينما يحين موعد شرائها مستقبلا.

وتتوافر أجهزة ومعدات المطبخ في الأسواق على أشكال وأحجام وألوان وأسعار متعددة كي تناسب كل الأذواق ومختلف الميزانيات، فمنها ما يوضع على أسطح الوحدات الأرضية أو يدمج فيها، ومنها ما يتوافر في وحدات قائمة بذاتها، وتختلف كفاءة الأجهزة والأغراض المصممة من أجلها، ولذا ينصح دائما بشراء أجود الأجهزة وأكفئها في حدود القدرات المالية المخصصة لها واختيار ما يتناسب منها والنمط المعيشي للأسرة فاختيار مجلد كبير الحجم أو وحدة طهي ذات كفاءة عالية يعد أفضل اختيار للسيدات العاملات ذوات الوقت المحدود، كما أن زيادة عدد الأجهزة في المطبخ مع كبر حجمها يساعد على كفاءة عمل المطبخ وتوفير الوقت والجهد، لذا يراعى الجانب الاقتصادي عند اقتناء تلك الأجهزة بحيث تكون قدراتها متساوية مع الأعمال المطلوب أدائها، وألا يتسبب اقتنائها في تبذير الميزانية أو في زيادة استهلاك الغاز أو الكهرباء، أو يؤدي إلى تكديس تلك الأجهزة في المطبخ.



حنفيات الماء تتوافر في الأسواق حالياً بأشكال وأنواع عديدة تتنوع باختلاف الشركات المصنعة، كما يتوافر لها العديد من الكماليات وشها الخراطيم والرشاشات ذات الفرش الدوارة بضغط المياه إلى غير ذلك من الكماليات. وتصنع الصنابير عادة من النحاس وقلوبها من برونز المدافع، وتطلى من الخارج بالنيكل أو الكروم، وأفضل مقابض لها تصمم على هيئة صليبية الشكل أو على هيئة رافعة لمهولة الاستعمال دون انزلاق اليد كما يفضل استخدام الصنابير المثبتة رأسياً لمهولة التحكم مع عدم شغل سطح العمل أو الحوض.