# לגזור ולשמור: מה הכי חשוב בתכנון המטבח?

מתכננים מטבח או משפצים? זה בשבילכם. פנינו לאדריכלים ולמעצבי פנים ושאלנו אותם מה הפרט הכי חשוב בתכנון החדר הכי חשוב בבית

עופרי פז | living | פורסם 10/01/18 15:51

12,620 הדפסה תגובות

בדרך למטבח החלומות. עיצוב: אילת כהן | צילום: טל ניסים

המטבח הוא אחד החללים החשובים והמרכזיים ביותר בבית, יש אומרים החשוב והמרכזי ביותר, ובתכנונו יש להביא בחשבון גורמים רבים, משטחי אחסון ועד תאורה, ממשטחי העבודה ועד עמידות חומרי הגלם, מסוג הידיות ועד האקססוריז התלויים על הקירות. בין כל אלו קל מאוד ללכת לאיבוד ולשים את הדגש על הפרטים הכי פחות חשובים. פנינו לאדריכלים ולמעצבי פנים, שרואים הרבה יותר מטבחים מהאדם הממוצע, ושאלנו אותם מה הדבר הכי חשוב בתכנון ובעיצוב המטבח. או לפני שאתם בונים מטבח חדש או משפצים את הקיים, כדאי לעבור על הרשימה הזאת כדי לוודא שאתם לא מפספסים את העיקר.

המלצות נוספות

Outbrain

קוקה-קולה מסייעת בצמצום הפערים הטכנולוגיים ותרמת מעל ל-1,000 מחשבים

תופתעו לגלות את ה-פתרון לפסוריאזיס (רמז: צמחי מרפא)
Kamedis | מרחבי הרשת

כמה בעצם עולה הריון? כל המחירים ועל מה מקבלים החזרים
ביטוח ישיר | מרחבי הרשת

"הבטחתי לעצמי שהילדים שלי לא ישמעו את המילים "אין כסף" ו-"יקר מידי"
המרכז הישראלי לאוריינות דיגיטלית | אדם כל | מרחבי הרשת

## הגדירו צרכים

הטיפ של סטודיו XS לאדריכלות קומפקטית: "הדבר שהכי חשוב לנו בתכנון מטבח הוא להפסיק לקרוא לו כך, השם והמושג כבר לא רלוונטיים. לפי ויקיפדיה, מטבח הוא חדר בבית המגורים המשמש להכנת מזון, אבל היום המטבח יכול להיות מקום מפגש, חדר המבצעים של הבית או אף אחד מאלו. בתכנון דירות אנחנו שואלים את הלקוחות על הרגלי הבישול והאירוח שלהם - בין הכנת מזון ואירוח אחת לשבוע לבין פריקת שקיות טייק אוויי קיים מנעד רחב של הגדרות ושימושים. המשמעות היא שקודם כל צריך לוודא איזה שימוש יהיה לחלל הזה ורק אחר כך לדבר על טרנדים, צבעים ופתרונות אחסון".

**עוד בערוץ עיצוב הבית:**

לכל הכתבות בערוץ living
בנו בריכה על הגג של השכנים
הבתים הכי יפים בישראל ב-2017

## השתלבות במרחב

### שמרו על קשר

"בשבילי, אבל באמת, הדבר הכי חשוב במטבח זה הקשר שלו עם המרחב המשפחתי של הבית. אנחנו מבלים הרבה זמן במטבח וחשוב לדאוג לקשר עין ולתקשורת נוחה בין מי שנמצא במטבח לבין שאר בני המשפחה שנמצאים בפינת המשחקים, בסלון, בפינת האוכל או בפינת הקריאה", משתפת מעצבת הפנים אלה ציחר.

קשר עין עם פינת המשפחה. עיצוב: אלה צייחר | צילום: איתי בניית

"חשוב לי מאוד הוא קשר עין בין המטבח לאזור הארוח, ובבתים פרטיים לפעמים מדובר בשני אזורי אירוח - הסלון והגינה", ממליצה אדריכלית סיגל בן-נון. "אני זוכרת שאבא שלי היה נעלם במטבח להכין קפה וחוזר כל פעם להביא את השתיה, העוגה או המפיות. האורחים היו צריכים או ללכת אחריו למטבח כדי להמשיך את השיחה או לחכות עד שישוב ממסעותיו. לכן אני מקפידה שאזור הכנת הקפה יתוכנן כך שמי שנמצא במטבח יוכל להמשיך לשוחח עם אורחיו ולא להיעלם מהשטח", היא מוסיפה.

לא להיעלם כשמכינים קפה. עיצוב: סיגל בן נון | צילום: שי אפשטיין

### מבפנים החוצה

הטיפ של מעצבת פנים אביבה סיטון: "בבתים פרטיים וגם בדירות שבהן ויש מרפסת גדולה לאירוח מומלץ לתכנן יציאה ישירה וקרובה מהמטבח לפינת הישיבה החיצונית, כדי שיהיה קל ונוח לארח בחוץ. בנוסף, רצוי לתכנן את עמדת הכיור מול חלונות גדולים כמה שיותר".

יציאה נוחה לאזור האירוח בחוץ. עיצוב: אביבה סיטון | צילום: שי בן אפרים

### פחות זה יותר

"הכי חשוב לתכנן מספיק משטחי עבודה לפי מספר המשתמשים במטבח וגם לתכנן מספיק שטחי אחסון כדי שהמשטחים יהיו ריקים ונקיים רוב הזמן. כך אין עומס בעיניים והמטבח נראה כרהיט אלגנטי ויפה שיכול להשתלב עם החלל הציבורי של הבית", מסבירה אדריכלית רחל ציוין.

### בלגן מאורגן

הטיפ של סטודיו אקו דיזיין: "בעידן שלנו, שבו המטבח הפך להיות חלל מרכזי ופתוח לשאר חללי הבית, הכי חשוב שתהיה נישה מתאימה למכשירי החשמל הקטנים ויתר הפיצ'פקעס של המטבח, כגון פורמולת מזון לתינוקות, בקבוקי תרכיז ממותק, תרופות בשימוש יומיומי ועוד. ברגע שיש חלל כזה, שנשאר מוצנע ביחס ליתר חללי המטבח הפתוחים,. המראה יהיה הרבה יותר מסודר ונעים, ואפילו נוכל להרשות לעצמנו להשאיר אותו קצת מבולגן".

נישה לבלגן מאורגן. עיצוב: אקו דיזיין | צילום: שי כיל

## משטח העבודה ופינות נוספות

### הגודל כן קובע

שימו לב לאזור שבין הכיור לכיריים: "באזור זה נבצע את רוב הפעולות, מהשטיפה בכיור נעבור לחיתוך ולתיבול ומשם לבישול על הכיריים, לכן חשוב לתכנן משטח עבודה רחב ונוח. מצד שני, גם מרחק גדול מדי ביניהם לא אידיאלי", מסבירה מלבישת בתים מיכל אנגס-אליסון. "משטח עבודה קטן יגרום לבלגן במטבח כולו, כי במקום להשתמש במשטח אחד נצטרך להתפזר על פני כל אזור פנוי בחלל. המרחק האידיאלי בין הכיור לכיריים צריך להיות 150-120 ס"מ", מוסיפה מעצבת פנים קרן בר.

ולא רחוקים מדי. עיצוב: מיכל אנגס-אליסון | צילום: ענבל כבירי

האזור הכי חשוב: בין הכיריים לכיור. עיצוב: קרן בר | צילום: שירן כרמל

### אי - לא בכל מחיר

"הטיפ שלי לעיצוב מטבח הוא לא לנסות להכניס אי לחלל בכל מחיר, רק כי זו הייתה הפנטזיה שלכם או כי כך כולם עושים. תבדקו אם פינת האוכל ממוקמת באזור קרוב ונגיש למטבח ויכולה למלא את ייעודה גם ביומיום כדי שלא תהפוך לפינת אוכל של סופשבוע או של אירוח בלבד. כך תרוויחו מקום אחסון נוסף ומעברים נוחים ומרווחים יותר", מפרטת מעצבת הפנים אילת כהן. "בבית הזה, למשל, הכנסנו את פינת האוכל למטבח כדי לפנות מקום לספה נוספת בסלון וויתרנו על אי", היא מוסיפה.

### בטיחות קודמת לכל

"כשמתכננים כיריים על אי אני ממליצה להגדיל את רוחב המשטח ל-90 ס"מ לפחות, כדי ליצור מרווח בטיחות בין קצה הכיריים לקצה האי וכך למנוע מהילדים, שנמצאים בדרך כלל בצד זה של האי, להתקרב לאזור הבישול. בנוסף, רוחב כזה מאפשר לתכנן יחידת אחסון נוספת בצדו החיצוני של האי. אם תכננתם את הכיריים על האי, אל תשכחו לשלב בנגרות נקודת חשמל נוספת שתשמש למכשירים שונים, ובראשם מיקסר מוט שהכרחי להכנת מרקים בחורף", מפרטת מעצבת הפנים דנה מורן.

כיריים על האי? הקפידו על הבטיחות. עיצוב: דנה מורן | צילום: אורן שלו

### הפסקת שתייה

"חשוב ליצור פינה לשתייה, קרובה אך נפרדת מהמטבח, מעין עמדת סרוויס לשתייה קרה וחמה שבה תמקמו את מתקן המים, את מכונת הקפה ואת כל הציוד הנדרש בהישג יד - קפסולות קפה, שקיקי תה, כוסות, ספלים ועוד", מציין מעצב הפנים גרשון צור. "כך יוצרים אזור נוח ונגיש לבני הבית וגם לאורחים, שיכולים להכין לעצמם שתייה קרה או חמה בלי להפריע להתנהלות השוטפת במטבח".

אל תשכחו פינת שתייה. עיצוב: גרשון צור | צילום: רועי חן

## אלוהים נמצא בפרטים הקטנים

הטיפ של מעצבת הפנים ליאת פוסט: "הדברים החשובים בתכנון ועיצוב מטבח הם דווקא הפרטים הקטנים, אלה שבלעדיהם כל עבודת המטבח הופכת למסורבלת ולא נעימה. הקצו מקום נוח למגבת המטבח שתהיה נגישה וזמינה בזמן העבודה, את שקיות הניילון הרבות שמצטברות כדאי לאחסן במגירה ייעודית שתאפשר שליפה שלהם בזמן אמת, ואחרון חביב, פח האשפה. בין אם הוא מוסתר בארון ובין אם הוא מוצג לראווה בפינת המטבח, חשוב שיהיה בגודל התואם את כמות הפסולת הביתית ונגיש לשימוש".

שימו לב לפרטים הקטנים. עיצוב: ליאת פוסט | צילום: טל ניסים

### מחושך לאור

הטיפ של מעצב הפנים ניצן הורוביץ: "המטבח הוא אחד החללים הפעילים בבית ומבוצעות בו פעולות שדורשות תאורה הולמת, הן מעל משטחי העבודה והן מעל אזור האכילה. בכל אחד מהמקרים מדובר בסוג תאורה אחר - בשטחי העבודה נדרשת תאורה כמה שיותר ממוקדת כדי שנוכל לראות במדויק מה אנחנו עושים בכל שלב, וכך גם מעל לכיריים עצמם. באזור האכילה מומלץ לבחור תאורה דקורטיבית מרשימה כדי להדגיש את האזור. בבחירת גוף התאורה יש להתחשב בגודל המשטח וסגנון הבית. עיצוב נכון של תאורה במטבח יכול לגרום לחלל קטן להיראות גדול, חמים ונעים".

### פתחי אוורור

"תכננו מגירות מאווררות לאחסון ירקות, תפוחי אדמה ובצל. זה פרט שבדרך כלל שוכחים כי הוא לא נמצא בצילומי ההשראה בקטלוגים. לרוב נתמקד בעיצוב ובמראה של המטבח אבל חשוב לזכור שאחר כך מתחילים לבשל ולפרק שקיות מהסופר וצריכים להתנהל בנוחות במטבח", מדגישה מעצבת הפנים אלכסנדרה דיו.

תכננו מגירות מאווררות לירקות. עיצוב: אלכסנדרה דיו | צילום: איתן וקסמן

>> רוצים עוד? עשו לייק ל-living בפייסבוק

### שליפה מהירה

"לדעתי בכל מטבח חשוב לייצר מקום אחסון נגיש ולא סטרילי שאינו מצריך פתיחה, שאפשר לקחת ממנו דברים שנמצאים בשימוש בתדירות גבוהה מאוד בקלות. כך, גם אם הידיים מלוכלכות, חזיתות הארונות לא יתלכלכו. אדם אחד יאחסן בו קפה וכמה ספלים, אדם שני יעדיף לשמור בו תבלינים והשלישי צלחות, כל אחד לפי אופן הפעולה והמחיה שלו במטבח", מסבירה מעצבת הפנים ליאור לסנר.

צרו מקום נגיש לפריטים שבשימוש יומיומי. עיצוב: ליאור לסנר | צילום: מילה עוזי