



## 10 mẹo cho căn bếp mơ ước của bạn

---

# 10 MẸO CHO CĂN BẾP MƠ ƯỚC CỦA BẠN

 7 phút

 Quốc tế

Có rất nhiều điều cần xem xét khi mua và lập bản vẽ cho một căn bếp mới.

Dưới đây là những mẹo quan trọng nhất để lập bản vẽ và mua một căn bếp mới - bắt

## Sơ lược: Các điểm chính cần kiểm tra!

- ✓ Các yêu cầu
- ✓ Thuận tiện
- ✓ Thói quen mua sắm
- ✓ Tổ chức
- ✓ Không gian lưu trữ
- ✓ Thiết bị
- ✓ Chuyển động hiệu quả
- ✓ Phụ kiện bếp
- ✓ Chiều cao bề mặt làm việc
- ✓ Phòng trưng bày/ Trải nghiệm Bếp

Ai lại không muốn thiết kế nhà bếp theo yêu cầu của riêng mình? Bếp mới là một khoản đầu tư lớn và không phải là thứ bạn mua hàng ngày. Sẽ tạo nên tinh thần chung cho ngôi nhà của bạn trong nhiều năm tới. Đó là lý do tại sao bếp nên được thiết kế để mang lại sự thoải mái và tiện lợi lâu dài. Sử dụng danh mục kiểm tra sau để chuẩn bị cho việc lập bản vẽ cho tủ bếp với nhà sản xuất tủ hoặc nhà cung cấp bếp đáng tin cậy của bạn và đảm bảo rằng bạn đã bao quát hết mọi thứ.

# Chi tiết về các mẹo làm bếp của chúng tôi

## Hiểu rõ yêu cầu của bạn

Thiết kế một nhà bếp trong mơ cần rất nhiều thông số bản vẽ kỹ thuật. Để có kết quả tốt nhất, bạn nên dành một vài ngày để quan sát kỹ cách sử dụng nhà bếp hiện tại của mình và tự hỏi bản thân những câu hỏi sau: Tôi làm hầu hết công việc ở vị trí nào? Tôi cần bao nhiêu không gian bề mặt làm việc? Tôi thường nấu ăn một mình hay với người khác? Người làm phần lớn công việc nấu ăn là người thuận tay trái hay tay phải? Hãy ghi chú lại để bạn có sẵn ý tưởng khi lập bản vẽ và mua nhà bếp mới của mình.

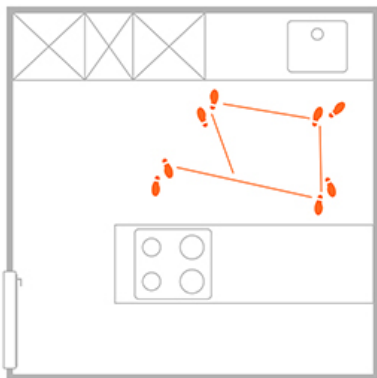


## Phân tích hành vi mua hàng của bạn

Căn hộ của bạn rộng bao nhiêu? Bạn có đi mua sắm mỗi ngày không? Đó có phải là lý do tại sao bạn không cần quá nhiều không gian lưu trữ không? Hay bạn mua sắm số lượng lớn đồ dùng một lần mỗi tuần? Bạn có sử dụng hộp đựng thực phẩm để bảo quản thực phẩm hay không cần hộp đựng vì bạn đã sử dụng hết mọi thứ? Chương trình chia khu vực Bếp (Zone planner) của Blum là một nguồn nghiên cứu hữu ích.

## Tận dụng tối ưu không gian lưu trữ

Bất kể cách bố trí nhà bếp nào phù hợp nhất với ngôi nhà của bạn và cuối cùng bạn chọn thiết kế nào, điều rất quan trọng là phải tận dụng hết không gian lưu trữ sẵn có. Các giải pháp thông minh của Blum tận dụng từng xentimét và đảm bảo bạn có đủ không gian lưu trữ. SPACE CORNER tối đa hóa không gian lưu trữ trong các góc, SPACE TWIN tận dụng các khoảng trống và SPACE STEP là một bậc thang và ngăn kéo chân tường để có thêm không gian lưu trữ trong đó. Tất cả các giải pháp này tạo ra nhiều **không gian lưu trữ**.

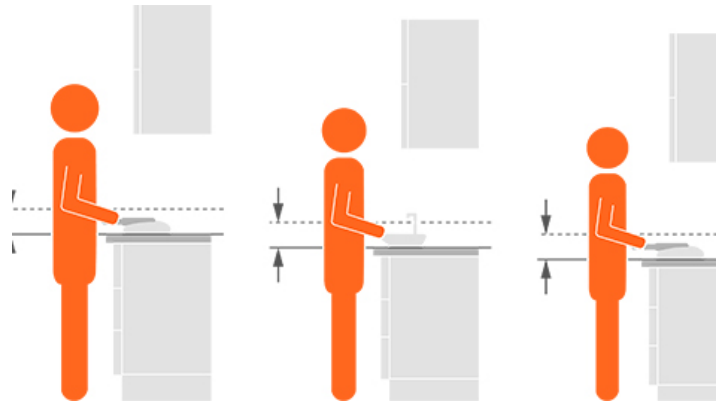


## Di chuyển xung quanh bếp một cách hiệu quả

Chế biến thức ăn và dọn rửa là các hoạt động hoặc “quy trình” thông thường. Thói quen nấu nướng của bạn là gì, bạn sử dụng đồ dùng gì và bạn cần chúng ở đâu? Những câu hỏi này sẽ giúp bạn thực hiện quy trình làm việc suôn sẻ và hiệu quả. Chúng sẽ giúp bạn di chuyển xung quanh nhà bếp hiệu quả hơn và khiến việc nấu nướng trở nên thú vị hơn. Nói chuyện với người tư vấn nhà bếp của bạn về cách “chia khu vực” nhà bếp của bạn. “Thực phẩm”, “chén đĩa”, “dọn rửa”, “chế biến” và “nấu nướng” nên ở đâu? Bạn sẽ tìm thấy thêm thông tin **tại đây**.

## Chọn chiều cao bề mặt làm việc phù hợp

Đảm bảo chiều cao của bề mặt làm việc phù hợp với người thực hiện hầu hết các công việc nấu nướng trong nhà bếp của bạn. Chiều cao lý tưởng bình thường là thấp hơn chiều cao khuỷu tay từ 15 đến 20 cm. Bạn thường có thể thử các độ cao khác nhau trong các studio bếp. Nếu có nhiều người nấu với chiều cao khác nhau, hãy nghĩ đến việc lắp đặt một bề mặt làm việc có thể điều chỉnh độ cao, tiện dụng, có thể dễ dàng nâng lên và hạ xuống chỉ bằng một nút bấm.

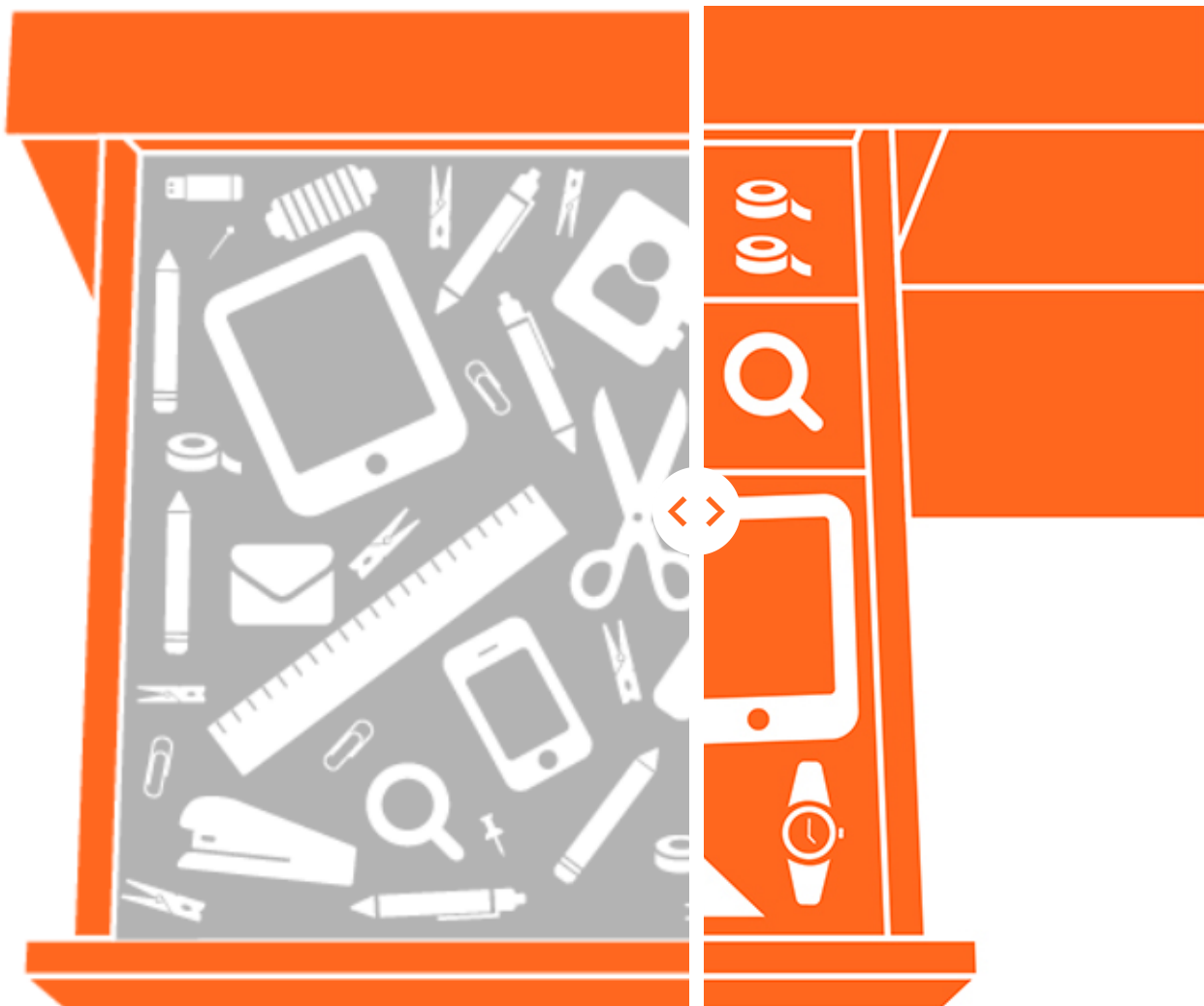


## Giúp cuộc sống của bạn trở nên dễ dàng hơn

Nhà bếp không tay nắm đang là xu hướng. Công nghệ chuyển động **bằng cơ hoặc điện** của Blum mang đến sự tiện lợi cho người sử dụng. Chỉ cần chạm nhẹ là mặt trước sẽ tự động mở ra. Đặc biệt tiện dụng cho ngăn kéo chứa sọt rác dưới chậu rửa. Blum cũng cung cấp các giải pháp cho tủ lạnh, tủ đông và máy rửa chén tích hợp, vì vậy không có gì ngăn bạn triển khai thiết kế hoàn toàn không có tay nắm.

## Sắp xếp vật dụng bên trong

Tình trạng lộn xộn trong ngăn kéo. Nghe có vẻ quen thuộc? Đặc biệt là với tất cả các vật dụng linh tinh được tích trong một căn bếp. Tin vui cho bạn! Hệ thống phân chia bên trong ngăn kéo được thiết kế kỹ lưỡng như **ORGA-LINE** của Blum giúp bạn sắp xếp mọi ngăn kéo. Thanh chia ngang giữ cho xoong nồi và nắp đậy phù hợp luôn gọn gàng và ngăn nắp. Khay bằng thép không gỉ an toàn cho máy rửa chén (chứa đầy những đồ lặt vặt) biến việc tổ chức ngăn nắp trở nên vô cùng đơn giản. Và khung **AMBIA-LINE** trang nhã giúp sắp xếp ngăn nắp vật dụng bên trong thùng tủ. Bấm vào đường **LINK** sau để biết thêm mẹo về cách tổ chức **ngăn kéo**.



## Chọn loại thùng tủ phù hợp

Thùng tủ là cơ sở của mọi nhà bếp. Nếu bạn muốn nhà bếp của mình trở nên tiện lợi và dễ sử dụng, hãy trang bị các hệ thống tủ bếp dưới có ngăn kéo chứ không phải kệ. Ngăn kéo mở giúp bạn thấy rõ tất cả những vật dụng bên trong. Bạn không cần phải cúi người hoặc quỳ xuống và lấy mọi thứ ra để có được thứ bạn đang tìm kiếm. Hơn nữa, ngăn kéo giúp bạn dễ dàng lấy đĩa, bát, nồi và chảo. Kiểu mở toàn phần giúp người sử dụng dễ nhìn và lấy đồ vật bên trong. Đối với tủ treo tường, sử dụng mặt trước với hệ thống tay nâng chứ không phải cửa. Các mặt trước được trang bị hệ thống tay nâng mở lên trên theo cách của bạn, do đó bạn sẽ không bị đập đầu vào chúng khi dọn đồ đạc.

## Đừng quên các phụ kiện nhà bếp thiết thực

**Các phụ kiện nhỏ** có thể đem lại tác động lớn. Chúng giúp cho việc sử dụng bếp hàng ngày trở nên dễ dàng hơn. khay đựng gia vị, khay đựng dao, khay đựng đĩa và dụng cụ cắt màng nhôm/màng đẩy thức ăn đảm bảo không xô dịch trong ngăn kéo và giúp bạn làm việc hiệu quả hơn. Bộ dụng cụ cắt màng nhôm/màng đẩy thức ăn kép đặc biệt thiết thực: không bị mất hoặc bị kẹt các cạnh và cắt dễ dàng mà không bị rớt.