

B1: XÁC ĐỊNH KHÔNG GIAN

Hãy tham khảo các tạp chí về nội thất và các cửa hàng để xác định phong cách mà bạn cảm thấy hài lòng trong khoảng thời gian tối thiểu là năm năm. Hầu hết các nhà bếp dựng sẵn đều được tích hợp bồn rửa, ngăn giữ thức ăn và tủ bếp nhưng cũng có thể bao gồm cả các thiết bị khá kèn càng như tủ lạnh. Nếu bạn muốn nâng cấp mà không gây xáo trộn nhà bếp hiện tại và tốn nhiều chi phí thì chỉ cần sắp xếp lại khu vực nấu nướng và thay cửa tủ bếp.

Chọn phong cách: bạn muốn gây ấn tượng với phong cách inox bóng bẩy, sự ấm cúng của gỗ hay bộ lộ tính cách vui vẻ của bạn với kiểu cộ hoặc màu sắc? Lựa chọn của bạn sẽ mang lại những hệ quả. Ví dụ bề mặt rắn chắc và dát mỏng thì dễ bảo trì hơn những bề mặt phản chiếu vốn dễ bị dính vết vân tay và trầy xước.

Xác định nhu cầu: bạn sẽ nấu nướng như thế nào? Chỉ nấu đơn giản và bổ dưỡng cho gia đình bốn người hay thường xuyên làm bánh pizza, thịt nướng cho bữa tiệc tám người, hoặc chỉ là bữa tối hâm lại bằng lò viba cho hai người. Bạn có sưu tầm rượu không? Bạn có muốn tự nướng bánh quy với con mình? Tất cả những điều đó đều đòi hỏi phải có thiết bị phụ trợ mà bạn cần phải xác định ngay lúc này để có thể tính toán cho không gian và chi phí. Nhớ dự phòng trước ổ cắm điện cho những thiết bị sẽ lắp thêm sau này.

B2: KẾ HOẠCH TỔ CHỨC KHÔNG GIAN

Hai yếu tố chính để xác định tình trạng nhà bếp của bạn là kích thước bếp và vị trí ống nước, dây điện. Điều này sẽ cho biết cách lắp đặt bếp. Thông thường nhà bếp được chia làm ba khu vực. Một khu vực trữ thức ăn bao gồm đồ lạnh (như tủ lạnh và hệ thống ướp lạnh) và đồ khô (chạn và tủ bếp), khu vực rửa bao gồm bồn rửa và khu vực nấu ăn gồm có bếp và lò. Một khoảng không gian có độ rộng tối thiểu 80cm là lý tưởng giữa các khu vực.

B3: ĐO ĐẠC

Để có một nhà bếp hợp lý, bạn hãy đo đạc trước mọi thứ theo chiều cao người sử dụng chính. Độ cao nơi bày biện thức ăn để nấu nướng bao nhiêu là thoải mái để có thể cắt, thái...Bạn muốn nhìn thấy toàn bộ con gà nướng ngay tầm mắt thay vì phải nâng nó lên khỏi lò nướng đang nóng? Cũng có thể phân chia nhà bếp thành các khu trách nhiệm, ví dụ như chồng lo việc rửa chén còn vợ thì lo nấu nướng. Như vậy có thể bố trí khu vực rửa chén theo chiều cao của chồng và khu vực nấu ăn theo chiều cao của vợ, Đo diện tích sàn nhà bếp và những thiết bị mà bạn định mua để xem nó có phù hợp hay không, đề sau khi lắp đặt các thiết bị xong, nhà thầu không cần phải lo chỉnh sửa những khoảng trống.

B4: HÃY LÀ MỘT NGƯỜI MUA SẴM AM HIỂU

Nhớ rằng bạn phải biết kết hợp chặt chẽ các khu vực lưu trữ, khu rửa chén đĩa và khu nấu ăn trong nhà bếp của mình. Hình dung càng nhiều càng tốt những vật dụng sẽ xuất hiện trong nhà bếp của mình.

B5: ĐIỀU CHỈNH THEO NGÂN QUỸ CỦA BẠN

Nếu có thể, hãy thuê một kiến trúc sư về nhà bếp theo yêu cầu của bạn. những trang thiết bị nội thất bếp cũng có những dịch vụ tương tự. Bên cạnh việc xây dựng cấu trúc, các chuyên gia còn có những giải pháp rất tốt cũng như gợi ý cho bạn những sản phẩm hữu ích và tiện dụng mới ra đời. Sẵn tìm những phụ kiện thích hợp tùy theo ngân quỹ của bạn để làm cho không gian bếp trở nên ấm áp hơn.