

# MIKASA

BY MICHAL ELIEL

## שאלון לקוח לתכנון מטבח



כדי שנזכור את הפרטים הקטנים והחשובים! שאולי לא חשבתם עליהם.  
כדאי שתעקבו אחרי ההתנהלות שלכם במטבח לאורך תקופה של שבוע. שימו לב גם לדברים הטובים וגם לדברים הלא טובים והמעצבנים שיש לכם במטבח.  
יכול להיות למשל שתשימו לב שמיקום הסכינים הוא נח וכדאי לשמר אותו או שתשימו לב שאין לכם מקום נוח למיקסר או לבצל ותפוחי אדמה . .  
רשמו לעצמכם גם דברים שאינם קשורים להכנת מזון כמו מיקום השקיות של הסופר או הרעש של קולט האדים..

• מה היא דינמיקה המשפחתית שלכם במטבח?

---

• מלאו את השורות בדברים שכדאי לשמר מהמטבח הישן.

---

• דברים שצריך לשנות ו/או חסר במטבח הקיים.

---

## נקודות חשובות שכדי שנחשוב עליהן לפני תכנון המטבח

	למה משמש המקום: בישול / אירוח
	את מי משמש ומה מספר המשתמשים
	ימנים או שמאליים
	<b>פתרונות אחסון</b>
	מזון: מלאיים מזווה / מזון טרי
	כלים: הרבה כלים / בשר- חלב / פסח
	ניקיון : כיור רגיל כפול / מדיח
	הכנה: שטחי עבודה / הכנה
	בישול ואפייה: כמות / הזמנת אוכל
	הרגלי קניות: פעם בשבוע / יומי / מלאיים
	<b>מוצרי חשמל</b>
	מקרר: אינטגרלי / 4 או 2 דלתות
	תנור / BI או עומד כולל כיריים
	כיריים: גז / אינדוקציה 90/60
	קולט אדים: אינטגרלי / צמוד קיר / תלוי
	מיקרוגל: פנימי / אינטגרלי
	מכונת קפה / מיים מנרליים / תמי 4
	<b>מוצרי חשמל קטנים</b>
	מיקסר / סוטר / מסחטת מיצים
	ניגה
	<b>אי / דלפק</b>
	למה מיועד: אכילה / עבודה / אירוח / אחסון
	ישיבה: נמוכה / גבוהה / דלפק
	מספר מקומות ישיבה
	מוצרים על האי: כיור / כיריים
	חיפוי למשטח: שיש / בוצ'ר
	<b>כיור</b>
	רגיל / כפול / נירוסטה / גרניט
	מקום מתחת לכיור ל: מתקן מיים / טוחן אשפה
	<b>לא לשכוח מקום לפח</b>

\*\* לכל שאלה נוספת או לתאום פגישת תכנון, התקשרו אלי או שלחו לי הודעה.

**בהצלחה**