

בניין דיור

חיפוש 🔍



ספיישלים

אדריכלות

עיצוב

השראה

מדריכים

חדרים

בתים מעוצבים

עיצוב סלון עיצוב מטבחים עיצוב חדרי ילדים עיצוב חדרי שינה חדרי אמבטיה מדריך עיצוב חדרים גינה ומרפסת

עיצוב פנים - בניין דיור < חדרים < עיצוב מטבחים

אתגר העיצוב: המטבח של עמית קדר

האתגר: להתמודד עם מטבח בתכנון בעייתי ולהוסיף בו גם פינת אוכל משפחתית. התוצאה: לפני

Like 0

Tweet





הירשמו עכשיו לניוזלטר שלנו

מי מאיתנו לא התמודד עם תכנון בעייתי של חלל בבית ועם הרצון לעשות שינוי מבלי לדעת איך להוציא אותו לפועל? אינכם ישראלים מתגוררים, או עומדים להתגורר, בבתים שבהם מטבח עם תכנון קבלני שלא תמיד מסתדר עם השאיפות העיצוביות בית החלומות שתמיד רצינו. אספנו לתוך בית דמיוני אחד את הבעיות והטעויות הנפוצות ביותר בתכנון מטבח, הוספנו להן וכמה אתגרים, וביקשנו ממעצבי פנים צעירים להתמודד עם הבעיה ולהוציא מהלימון לימונדה.

בפני אתגר כזה בדיוק העמדנו את מעצב הפנים עמית קדר, שהתבקש להתמודד עם חלל מטבח שבו הבעיות הבאות

- חלון קרוב לפינה
- ריבוי עמודים קונטרוקטיביים (שלא ניתן להזיז)
- נישות מוגדרות על ידי עמודים
- קורה עליונה בתקרה לרוחב החלל
- בקשה של דיירים לשילוב פינת אוכל משפחתית קטנה בחלל



הדרישה למקם בחלל הקטן והמורכב גם פינת אוכל משפחתית הביא את המעצב להחלטה שיש לנצל נכון את החלל הצר והזוהמשיך את משטח העבודה לכדי שולחן. קיר החלון נשאר נקי וחף מארונות, בזמן שעיקר מקומות האחסון במטבח המתונדווקא מתחת למשטח העבודה ובקיר הנגדי, בו מוקמו גם רוב מכשירי החשמל.

האתגר המשמעותי ביותר בתכנון היה:

”החלל שכולל בליטות ושקעים עקב העמודים בחלל, צר בחלקו הקדמי ומתרחב בסופו”.

הדבר הכי חשוב בעיניי בתכנון מטבח הוא:

”לייצר משטח עבודה גדול ונוח. כשנקודה אחת היא היותר דומיננטית בעבודה בו ולמקם בהתאמה את רוב האביזרים במרוכשעל ידי סיבוב בנקודה זו ושליחת יד ניתן לגשת לרובם”.

טיפ חשוב אחד שחשוב לדעת על תכנון מטבח:

”רוב המטבח הוא למעשה אחסון של דברים שאינם בשימוש יומיומי, ולכן יש לשים דגש בתכנון על הדברים המועטים שאנו עובדים איתם כמו מגירת סכו”ם, מגירת צלחות, מגירת כוסות, ולמרכז את הדברים החשובים במטבח סביב נקודה מרכזית ולידה את אביזרי החשמל. העדיפות היא לא לייצר הליכה אין סופית בתוך המטבח אלא להביא את הדברים קרוב אלייך במוסיבוב סביב אותה נקודת ציר מרכזית”.

מטבח החלומות שלי:

”אי אחד ארוך שיכיל בתוכו את כל הפונקציות הנדרשות, הוא יהיה מנותק מכל הקירות. וכל ההתרחשות תהיה סביבו. בחלפינת אוכל שתדע לגדול מפינת קפה לזוג ועד שולחן אירוח ל 10 אנשים”.



פורומים

פורום אדריכלות

בניהול יוליאנה ריסקוף

פורום עיצוב פנים

בניהול קרן רוזנר

פורום מטבחים

בהנהלת בלורן

פורום חלונות

בהנהלת חברת קליל

פורום מיזוג אוויר

בניהול בר מערכות

לפורומים נוספים



עמדת מדיה משולבת במטבח המתוכנן (המטבחים מבית "דקור")



בקיר החלון הוחלט לא למקם ריהוט כדי לאפשר איזור עבודה נוח ורחב יותר



פינת אוכל ממשיכה את משטח העבודה

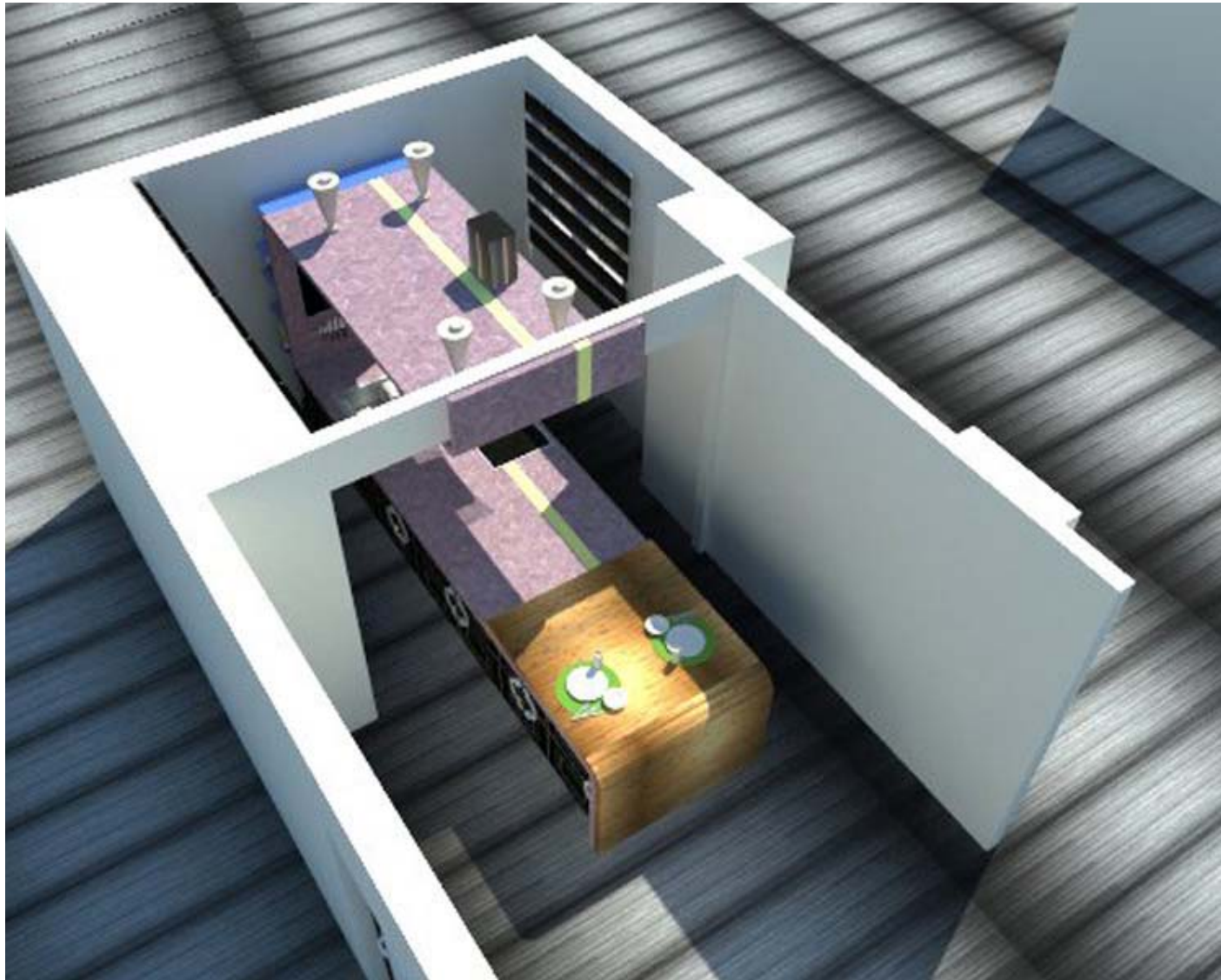


מקומות אחסון מרובים מתחת למשטח העבודה (דלתות נשיא מבית "דקור")



מבט נוסף על החלל





(תכנון והנחיית האתגר: הדר הארט, מעצבת פנים ומרצה במכללת בניין ודיור)

המוצרים שנבחרו לפתרון החלל:

מטבח ניו לק לבן ושחור

מטבח פורמיקה שיף טיק
מטבח אלו ורה
מטבח יסמין
מטבח רומא
מטבח רומא ונגה
מטבח אוניה
דלתות נשיא בכל חזיתות המטבח
([כל המוצרים ברשימה מבית Decor](#))

על המעצב:



עמית קדר הוא מעצב פנים בוגר החוג לעיצוב פנים של המכללה למנהל ובעל תואר ראשון בעיצוב פנים B.Design Interior. ובימים אלו סטודנט ללימודי הנדסאי אדריכלות. בשמונה השנים האחרונות עבד קדר במספר משרדים מובילים וצבר ניסיון שהביא אותו לפתיחת סטודיו עצמאי שמלווה את הלקוח בכל שלבי התכנון והבנייה

אילו אתגרים נוספים העמדנו בפני המעצבים הצעירים?:
תכנון מטבח: [אורון מילשטיין](#) | [מיטל כהן](#) | [עירית צוקר](#)
תכנון חדר שינה: [יפעת מנטש](#)
תכנון כניסה לבית: [רצ'ה \(גבריאלה\) ברק](#)



[הגב](#)

[הדפס](#)

[חפש](#)

[שתף](#)