





اولین دستاوردها معمولاً برای انسان‌ها ارزشمند هستند.  
اولین کتابم را تقدیم می‌کنم به «پدر» فداکار، مهربان  
و عزیز تر از جانم، کسی که مسیر حرکت علمی را برای  
من هموار ساخت.



## پیش گفتار

کمبود منابع پیرامون موضوع طراحی داخلی در ایران مبحثی تکراری و قابل تامل در تمامی محافل علمی و تخصصی است. اساتید و مدرسین در فضاهای آموزشی تلاش می‌کنند تا این کمبودها را جبران نمایند، اما نیاز تولید محتوای مکتوب کماکان وجود دارد. گستردگی موضوعات طراحی داخلی ایجاب می‌کند هر موضوع به صورت جداگانه و مبسوط تحلیل و بررسی شود. یکی از قسمت‌های مهم فضای داخلی مسکونی آشپزخانه است. کتاب «طراحی آشپزخانه» اجزای مختلف این فضا را به صورت گام به گام بررسی کرده است و علاوه بر شرح قواعد و ضوابط، راه‌حلی برای طراحی هر قسمت ارائه داده است. راه‌حلی کاملاً کاربردی و اجرایی که می‌تواند ذهن طراح را برای خلاقیت بیشتر وسعت بخشد.

ساختار کتاب به اصلی‌ترین چالش‌های طراحی آشپزخانه کاملاً مختصر و مفید پرداخته است. تکنیک‌ها و روش‌ها برای درک بهتر مخاطب به صورت مصور ارائه شده است. انتخاب موضوع طراحی آشپزخانه به عنوان اولین کتاب مولف با توجه به نیاز بیشتر طراحان داخلی حال حاضر کشور و همین‌طور فقدان منبع فارسی مستقل در این موضوع بوده است. تدوین کتاب براساس استفاده نیاز دو گروه مخاطب صورت گرفته، مخاطب اول، عموم مردم که با مطالعه قسمت‌های مختلف کتاب می‌توانند تغییراتی در فضای آشپزخانه داشته باشند و مخاطب دوم و اصلی کتاب جامعه طراحان و مجریان فعال در این عرصه می‌باشند. امیدوارم پرداختن به این دسته موضوعات مورد استقبال فعالان و علاقه‌مندان رشته طراحی داخلی و طراحی تخصصی آشپزخانه قرار گیرد. لازم می‌دانم از همکاری آقایان، احمد گوشکی، مصطفی ماهوتی، رامین مشهد خواه، امید دوست محمدی، رضا حسن زاده، محمد سرور و خانم‌ها مریم صادقی و بهاره فراتی که من را در گردآوری این مجموعه یاری رساندند کمال تشکر و سپاس‌گزاری را داشته باشم.

۱۱	_____	مراحل شروع
۱۶	_____	برنامه ریزی
۲۰	_____	ملاحظات طراحی آشپزخانه
۲۴	_____	چیدمان کابینت
۲۷	_____	کابینت
۳۶	_____	صفحه کار کابینت
۳۸	_____	بین کابینتی
۴۰	_____	سینک
۴۶	_____	شیر آب
۴۸	_____	یخچال
۵۳	_____	اجاق گاز
۵۶	_____	هود
۵۸	_____	ماشین ظرف شویی
۶۰	_____	پوشش کف
۶۲	_____	سازماندهی فضایی
۶۴	_____	پوشش دیوار
۷۰	_____	نورپردازی
۷۴	_____	پرده
۷۸	_____	مبلمان
۸۶	_____	چک لیست ها
۸۸	_____	راه حل های سریع برای تغییر آشپزخانه
۹۶	_____	کلام آخر
۹۷	_____	منابع

طراحی آشپزخانه در سال‌های اخیر رنگ و بوی دیگری پیدا کرده است. امروزه دیگر کارفرمایان به توضیح شفاهی مجریان و پیمانکاران یا انتخاب طرح از ژورنال‌های مختلف قانع نمی‌شوند و باید طرح خود را به صورت کاملاً شبیه‌سازی شده و واقعی به صورت یک عکس مشاهده نمایند. پیمان کاران به راحتی نمی‌توانند طرح‌هایی که بارها و بارها اجرا کرده‌اند را به کارفرما ارائه دهند، سلیقه عمومی مخاطبین ارتقا یافته است و همه انتظار طرح منحصر به فرد دارند. دوره طراحی سنتی آشپزخانه گذشته است، آشپزخانه دیگر صرفاً فضایی برای پخت و پز نیست بلکه فضایی برای تعاملات اجتماعی خانواده‌ها محسوب می‌شود. اطلاعات قدیمی دیگر کافی نیست و ممکن است نتواند پاسخ گوی نیازهای امروز باشد، امروزه طراحان باید کاملاً به همه مباحث مرتبط مسلط باشند. مباحثی چون آشنایی با لوازم آشپزخانه، نور پردازی، سازماندهی فضا، مواد و مصالح و ...

قطعاً نمی‌توان به راحتی ادعا کرد که طرح‌های آشپزخانه‌هایی که امروز وجود دارد پیش از این وجود نداشته است، اما بدیهی است که تغییرات آشپزخانه با توجه به ورود تکنولوژی و فناوری، مفاهیمی جدید به لحاظ طراحی و اجرا به وجود آورده است. در آموزش‌هایی که امروزه در اغلب فضاهای آموزشی، آکادمیک و حرفه‌ای داده می‌شود کمتر به جنبه‌های پاسخ دادن به نیازهای انسان و مبانی طراحی اصولی پرداخته می‌شود. حال آنکه تکرار دانسته‌ها جای خود را به راهکارهای نوین و ایده پردازی‌های جدید داده است. هدف ما از تولید این کتاب معرفی راهکارهایی برای شناخت اجزا، پیچیدگی‌های عملکردی و سازماندهی مناسب فضای آشپزخانه مبتنی بر منابع علمی است.