



FATİH SULTAN MEHMET VAKIF ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
İÇ MİMARLIK ANABİLİM DALI
İÇ MİMARLIK PROGRAMI

HAZIR MUTFAKLARDA MODÜLER ÖLÇÜ
SİSTEMLERİNİN İMALAT VE MONTAJ YÖNÜNDEN
İNCELENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

SÜHEYLA YILDIZ

İSTANBUL, 2023



FATİH SULTAN MEHMET VAKIF ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
İÇ MİMARLIK ANABİLİM DALI
İÇ MİMARLIK PROGRAMI

HAZIR MUTFAKLARDA MODÜLER ÖLÇÜ
SİSTEMLERİNİN İMALAT VE MONTAJ YÖNÜNDEN
İNCELENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

SÜHEYLA YILDIZ
(190251002)

Danışman
(Dr. Öğr. Üyesi Onurcan Albayrak)

İSTANBUL, 2023

18/10/2023

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İç Mimarlık Anabilim Dalı İç Mimarlık Tezli Yüksek Lisans programı öğrencisi 190251002 numaralı Süheyla Yıldız'ın hazırladığı "Hazır Mutfaklarda Modüler Ölçü Sistemlerinin İmalat ve Montaj Yöntünden İncelenmesi" konulu Yüksek Lisans tezi ile ilgili 2. Tez Savunma Sınavı, 18/10/2023 Çarşamba günü saat 14:00'da yapılmış, sorulara alınan cevaplar sonunda adayın tezinin **Kabulüne Oy Birliği** ile karar verilmiştir.

Tez adı değişikliği yapılması halinde: Tez adının
.....
şeklinde değiştirilmesi uygundur.

Jüri Üyesi	Karar
1. Dr. Öğretim Üyesi Onurcan ALBAYRAK (Danışman)	Kabul
2. Doç. Dr. Salih SALBACAK	Kabul
3. Doç. Dr. Bilge YARAREL DOĞAN	Kabul
5.	
6. (İkinci Danışman)*.....	

*2. Danışman varsa doldurulması gerekmektedir.

ETİK BİLDİRİM

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bağlı olduğum üniversite veya bir başka üniversitedeki başka bir çalışma olarak sunulmadığını beyan ederim.

Süheyla Yıldız

DÜZELTME METNİ

Kaynakçamızda düzenlenme yapılması istenmiştir.

3. başlık Ergonomi ve Antropometri nin 3.1.1. alt başlığındaki Ergonominin tanımı, amacı ve önemi konusunda düzenlemeler yapılmıştır ve eklemeler olmuştur.

Sonuç bölümünde pegboarda bağlı olarak yükseklik değiştirilmesi istenmiştir. Bu bölümde eklemeler ve düzenlemeler de yapılmıştır.

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim boyunca bilgi ve tecrübesi ile bana yol gösteren, öğrenmeye yönelik heyecanımı güçlendiren, hoşgörü ve anlayışı ile beni her zaman destekleyen değerli hocam ve tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Onurcan ALBAYRAK'a katkılarından dolayı teşekkür ederim. Ayrıca bu süreçte ve hayatımın her anında hep yanımda olan, sonsuz sabırla beni dinleyen ve anlayış gösteren annem Asiye'ye, kardeşim Sündüz'e ve eşim Uğur'a sonsuz teşekkürler...

Son olarak; tüm hayatım boyunca yanımda olan ve beni hep destekleyen canım aileme teşekkür eder, bu çalışmayı; bana ve açığa çıkan bu çalışmanın olgunlaşmasına katkıda bulunan tüm kişilere ithaf ederim.

Süheyla Yıldız

HAZIR MUTFAKLARDA MODÜLER ÖLÇÜ SİSTEMLERİNİN İMALAT VE MONTAJ YÖNÜNDEN İNCELENMESİ

Süheyla Yıldız

ÖZET

Hazır mutfak modülleri, kullanıcıların mutfak işlevlerini daha verimli ve pratik bir şekilde yerine getirmelerine yardımcı olan işlevsel bir çözümdür. Bu modüller, genellikle tezgâh, dolap, raf gibi birimlerden oluşmaktadır ve mutfakta depolama, yemek pişirme ve temizlik gibi çeşitli işlemleri desteklemektedir.

Mutfak küçük ev aletleri, modern bir mutfağın vazgeçilmez parçalarıdır. Bunlar, kahve makineleri, tost makineleri, mikrodalga fırınlar, su ısıtıcıları, blenderlar, çay makineleri ve diğer elektrikli mutfak gereçlerini içermektedir. Hazır mutfak modüllerinde bu küçük ev aletlerini yerleştirmek, kullanıcılara daha işlevsel bir mutfak deneyimi sunmaktadır. Daha fazla kullanım kolaylığı ve daha fazla işlevsellik sunmaktadır.

Hazır mutfak modüllerinde mutfak küçük ev aletlerini yerleştirmek, kullanıcılara kolay erişim sağlamaktadır. Örneğin, kahve makinesini veya mikrodalga fırını tezgah üstüne özel olan oluşturarak yerleştirmek, bunları kullanırken zaman ve enerji tasarrufu sağlamaktadır. Hazır mutfak modülleri, mutfak küçük ev aletlerini organize etmek ve kullanışlı bir şekilde depolamak için çeşitli bölmeler, raflar ve dolaplar içermektedir. Bu sayede mutfakta daha fazla işlevsellik elde edilmektedir ve eşyalar daha düzenli yerleştirilmektedir.

Ancak, mutfak küçük ev aletlerini hazır mutfak modüllerine yerleştirirken bazı faktörlere dikkat edilmelidir. Elektrik bağlantısı, boyut ve ağırlık, işlevsel düzenleme gibi. Mutfak küçük ev aletlerinin yerleştirileceği modüllerin, elektrik prizlerine yakın olması ve uygun bir şekilde elektrik bağlantısının bağlanması gerekmektedir. Elektrik bağlantısı için güvenlik önlemlerini dikkate almak önemlidir. Mutfak küçük ev aletlerinin yerleştireceğimiz hazır modüllerin boyutları

ve ağırlık kapasiteleri de önemlidir. Bu bilgileri göz önünde bulundurarak, modüllerin dayanıklılığını ve sağlamlığını kontrol etmek önemlidir. Küçük ev aletlerinin yerleştirirken, kullanım sıklığına göre düzenleme yapmak ve en çok kullanılanları kolayca erişilebilir hale getirmek gerekmektedir. Bu, mutfakta verimli bir çalışma düzeni sağlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Modül, Mutfak, Küçük Ev Aletleri, Tasarım



INVESTIGATION OF MODULAR MEASUREMENT SYSTEMS IN FITTED KITCHENS IN TERMS OF MANUFACTURING AND INSTALLATION

Süheyla Yıldız

ABSTRACT

Ready-made kitchen modules are a functional solution that helps users perform tasks in the kitchen more efficiently and practically. These modules generally consist of units such as countertops, cabinets and shelves and support various operations in the kitchen such as storage, cooking and cleaning.

Kitchen small appliances are indispensable parts of a modern kitchen. These include coffee makers, toasters, microwave ovens, kettles, blenders, tea makers and other electrical kitchen appliances. By using these small household appliances in ready-made kitchen modules, it offers a more functional kitchen experience. It offers greater ease of use and greater functionality.

The use of small kitchen appliances in ready-made kitchen modules provides easy access to use. For example, it operates the coffee maker or microwave oven in a special way on the counter, saving their usage time and energy. Ready-made kitchen modules include various compartments, shelves and cabinets to organize and conveniently store kitchen small appliances. In this way, more functionality is provided in the kitchen and products are placed more orderly.

However, some factors should be taken into consideration when placing small kitchen appliances in ready-made kitchen modules. Such as electrical connection, size and weight, functional arrangement. The modules where kitchen small appliances will be placed must be close to electrical sockets and have a suitable electrical connection. It is important to take safety precautions for electrical connection. The dimensions and weight capacities of the ready-made modules that we will place in the small household appliances in the kitchen are also important. It

is important to take this information into account, increase the modules and check their robustness. It is necessary to place small household appliances, arrange them according to their working performance, and make the most used ones easily accessible. This ensures an efficient working order in the kitchen.

Keywords: Module, Kitchen, Small Appliances, Design



ÖNSÖZ

Hazır mutfaklarda modüler ölçü sistemlerinin imalat ve montaj yönünden incelenmesi' adlı tez çalışması; hazır mutfak modüllerinin küçük ev aletleri ile birlikte düşünülerek ortak bir modül ile daha kullanışlı bir hale getirmek için düşünülmüştür. Bu modüllerin kullanıcı için fonksiyonel ve pratik olması önemsemektedir.

Yüksek lisans çalışmam boyunca bilgi ve deneyimleriyle yardımcı olan, tezin gelişmesini sağlayan danışman hocam Dr. Öğr. Onurcan ALBAYRAK'a,

Yüksek lisans eğitim sürecimde öneri, ilgi ve değerli katkıları için FSMVÜ İç Mimarlık Yüksek Lisans Programı öğretim kadrosuna,

Hayatımın her anında yanımda olan, bana inanan ve destekleyen kıymetli aileme,

Bu süreçte çalışmama katkısı olan ve emeği geçen herkese sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Temmuz, 2023

Süheyla Yıldız

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	v
ABSTRACT	vii
ÖNSÖZ.....	ix
ÇİZELGE LİSTESİ.....	xii
KISALTMALAR	xiii
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	2
1. MUTFAK NEDİR?	2
1.1. MUTFAK	2
1.2. KONUT MUTFAKLARININ TANITILMASI	3
1.3. MUTFAĞIN TARİHSEL GELİŞİMİ	4
İKİNCİ BÖLÜM	6
2. KONUT MUTFAĞININ MEKANSAL GELİŞİMİ	6
2.1. TASARIM SÜRECİ.....	7
2.2. DİĞER MEKANLAR İLE İLİŞKİLERİNE GÖRE MUTFAK TİPLERİ	8
2.2.1. Kapalı Çalışma Mutfağı	8
2.2.2. Yemek Yeme Mutfağı	9
2.2.3. Açık Çalışma Mutfağı.....	10
2.3. BİÇİMLERİNE GÖRE MUTFAK TİPLERİ.....	11
2.3.1. I Tipi Mutfak	11
2.3.2. L Tipi Mutfak	13
2.3.3. U Tipi Mutfak.....	14
2.3.4. Koridor Tipi Mutfak.....	16
2.3.5. Ada Tipi Mutfak.....	17
2.3.6. Özel Mutfaklar	18
2.4. KONUT MUTFAĞINDA YER ALAN EYLEM VE EYLEM ALANLARI. 18	
2.4.1. Yemek Hazırlama Alanı	21
2.4.2. Yemek Pişirme Alanı	21
2.4.3. Servis Hazırlama Alanı.....	22
2.4.4. Bulaşık Yıkama Alanı	22
2.4.5. Yemek Yeme Alanı.....	22
2.4.6. Depolama Alanı	23
2.5. KONUT MUTFAĞINDA YER ALAN DONATI ELEMANLARI VE	
ÖZELLİKLERİ	23
2.5.1. Mutfak Üst Modülleri	23

2.5.2.	Mutfak Alt Modülleri	26
2.5.3.	Mutfak Boy Modülleri	28
2.5.4.	Köşe Dolapları	29
2.5.5.	Kenar Bitiş Modülleri	31
2.5.6.	Özel Amaçlı Modüller	32
2.5.7.	Tezgahlar	34
2.5.8.	Kapaklar	36
2.5.9.	Taçlar ve Işık Bantları	37
2.5.10.	Yemek Masası ve Sandalyesi	38
2.5.11.	Ocak ve Fırın	40
2.5.12.	Soğutucular	41
2.5.13.	Aspiratörler	42
2.5.14.	Bulaşık Makinaları	44
2.5.15.	Evye ve Bataryalar	46
2.5.16.	Aksesuar ve Gereçler	47
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM		49
3. ERGONOMİ VE ANTROPOMETRİ		49
3.1.	ERGONOMİ	49
3.1.1.	Ergonominin Tanımı, Amacı ve Önemi	49
3.1.2.	Mutfak Tasarımında Ergonomi	50
3.2.	ANTROPOMETRİ	51
3.2.1.	Antropometri ve Tanımı	52
3.2.2.	Mutfak Tasarımında Antropometri	53
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM		55
4. MUTFAK ELEKTRONİK EV ALETLERİ		55
4.1.	MUTFAK ELEKTRONİK EV ALETLERİ İNCELENMESİ	55
4.1.1.	Tost Makinesi	55
4.1.2.	Çay Makinaları	56
4.1.3.	Airfryer	58
4.1.4.	Mutfak Tartısı	59
4.1.5.	Kahve Makinası	61
4.1.6.	Kettle	62
4.1.7.	Smoothie Blender	63
4.1.8.	Katı Meyve Sıkacağı	64
4.1.9.	Mutfak Robotu	65
SONUÇ		68
KAYNAKÇA		71
WEB KAYNAKÇA		72

ÇİZELGE LİSTESİ

Sayfa

Çizelge 2.1 : Çizelge adı	x
Çizelge 2.2 : Çizelge adı	x
Çizelge 2.3 : Çizelge adı	x
Çizelge 4.1 : Çizelge adı	x
Çizelge 5.1 : Çizelge adı	x
Çizelge 6.1 : Çizelge adı	x



KISALTMALAR

C.	Cilt
ev.	Çeviren
s.	Sayfa/sayfalar
v.d.	Çok yazarlı eserlerde ilk yazardan sonrakiler
vb.	Ve benzeri
Fsmv	Fatih Sultan Mehmet Vakıf niversitesi
y.y.	Yüzyıl
M	Milattan nce
MS	Milattan sonra
TDK	Türk Dil Kurumu
TV	Televizyon
M2	Metrekare

GİRİŞ

Bu çalışmanın amacı, hazır mutfak modüllerinin kullanımını daha işlevsel hale getirmek için mutfak küçük ev aletlerinin etkili bir şekilde yerleştirilmesini incelemektedir. Günümüzde, mutfaklar daha pratik ve verimli hale getirilmek istenen önemli bir alan haline gelmektedir. Mutfak küçük ev aletleri, yemek pişirme sürecini kolaylaştıran ve mutfak işlemlerini daha hızlı tamamlamaya yardımcı olan önemli araçlardır. Bu nedenle, bu ev aletlerinin düzenli bir şekilde yerleştirilmesi ve kullanıcıların kolaylıkla erişebilmesi önemlidir.

Bu çalışma, hazır mutfak modüllerine yerleştirilecek mutfak küçük ev aletlerinin seçimi, düzenlenmesi ve kullanımının incelenmesini kapsamaktadır. Mutfak küçük ev aletlerinin seçimi; hangi mutfak küçük ev aletlerinin hazır mutfak modüllerine yerleştirileceğinin belirlenmesi, kullanıcının ihtiyaçlarına, mutfak alanına ve kullanım sıklığına bağlı olarak yapılmaktadır. Hangi ev aletlerinin en çok kullanıldığı ve kullanıcının mutfak işlemlerini kolaylaştırmak için hangi araçlara ihtiyaç duyulduğu göz önünde bulundurulmalıdır. Hazır mutfak modüllerinin iç düzenlemesi, mutfak küçük ev aletlerinin en verimli şekilde yerleştirilmesini sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır. Bu, raf, bölme ve dolapların kullanımını içermektedir. Ev aletlerinin boyutları, ağırlıkları ve güvenliği dikkate alınarak, modül düzenlemesi optimize edilmektedir. Mutfak küçük ev aletlerinin yerleştirileceği modüllerin elektirik bağlantısı sağlanmalıdır. Prizlerin uygun konumda olduğundan ve elektrik güvenliği açısından önlemlerin alındığından emin olunmalıdır. Elektrikli ev aletlerinin doğru ve güvenli bir şekilde bağlanması büyük önem taşımaktadır.

Hazır mutfak modüllerinde mutfak küçük ev aletlerinin yerleştirilmesi, kullanıcı deneyimini iyileştirmeyi amaçlamaktadır. Kullanıcıların ev aletlerine kolay erişim sağlaması, işlevsel düzenlemeler ve kullanışlı depolama seçenekleri sunulması önemlidir.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. MUTFAK NEDİR?

1.1. MUTFAK

Beslenme, yaşam devamlılığını sağlaması nedeniyle insanoğlunun varoluşundan bu yana önemli bir olgu olmuştur. Ateşin bulunmasıyla ortaya çıkan pişirme ve ateşin başına toplanılması ile ortaya çıkan pişirme mekanı kavramı, mimari olgunun gelişimi ile birlikte şekillenmiş, günümüz mutfak kavramını oluşturmuştur. Genel olarak yemek pişirilen yer olarak tanımlanan mutfak farklı kültür ve toplumlarda farklı anlamlar alabilmektedir. Vietnamca 'da bep kelimesi hem ocak hem mutfak anlamına gelirken, Latince coquina anlamına gelen mutfak İngilizce 'ye de yemek pişirmek anlamına gelen cook olarak dönüşmüştür (Nystörm, 1994). Türkçe 'de ise mutfak kelimesiArapça matbah kelimesinden gelmekte, matbah ise yemek pişirmek ve mutfak anlamlarına gelmektedir. Mutfak en genel tanımıyla 'yemek pişirilen yer, aş damı' dır (Türk Dil Kurumu).

Ateşin bulunması ile başlayan pişirme eylemi önceleri tek odalı konutlarda yaşayan insanların odanın ortasında yaktıklarıateşler konutlarda oda sayısı arttıkça ayrı bir odada yakılmaya başlamış ve böylece mutfak kültürü gelişmiştir. 18. yy. 'da Türk'ler de genellikle evin dışında olan mutfak, evdeki bireysayısının fazlalığı, çok çeşitli yemeklerin yapılması gibi sebepler dolayısıyla mutfakta kullanılan araç gereçlerin artması ile ayrı bir mekan olarak tasarlanmıştır (Ünügür,1997).

1.2. KONUT MUTFAKLARININ TANITILMASI

Arapça kökenli ‘‘matbah’’ kelimesinden gelen mutfak; insanların en temel gereksinimlerinden birisi olan yemek yeme eyleminin karşılanması için yemeğin hazırlanıp pişirildiği ve bazen de yenildiği mekanlara denir. Mutfak, konut içerisinde ayrı bir mekân olup kendisine ait kapı, pencere ve havalandırması yer alır. Mutfakta yemek hazırlama ve pişirme eyleminin dışında, yiyeceklerin depolanması, araç gereçlerin temizlenmesi ve depolanması, servis, çöp atılması gibi faaliyetler yürütülür. Bunların yanı sıra yemek yeme, çamaşır yıkama gibi faaliyetlerde yer alabilir. Bu faaliyetler ailenin yapısına ve büyüklüğüne, sosyo-ekonomik durumuna, kültürel özelliklerine, alışkanlık ve adetlerine, ayrıca konutun büyüklük ve özelliğine bağlı olarak değişmektedir.

En çok zaman ve emek harcanan konut mutfağının tasarım ve kullanım özellikleri, çalışma ortamı ve koşullarının ergonomik açıdan ele alınması; kullanıcı üzerinde minimum zorlanmaya neden olarak, eylemi yapmak için minimum güç gerektirecek koşulları belirler. Mutfak donanımının bireylerin boyutsal ölçülerine göre tasarlanması çalışma, yürüme, eğilme ve erişme gibi faaliyetlerde gereksiz yorgunluk ve zorlanmaları ortadan kaldırarak yaşam kalitesinin arttırılmasında etkili olabilir.

Evdeki tüm sakinler söz konusu mekânı kullanırken en kısa boylu ve en uzun boylu kişilere de açık ve erişilebilir bir mekan olmalıdır. Eğer mutfak yeniden yada sıfırdan tasarlanıyorsa rahatı sağlayabilecek şeylere dikkat edilmelidir (Mitchell,2005). İş ortamının düzenlenmesinde ortam ısısı, havalandırması, aydınlatması, rengi, gürültü düzeyi ve nem miktarı ile araçları, boyutlarıve çalışma merkezlerinin düzeni gibi faktörler iş ortamındaki verimliliği doğrudan etkilemektedir (Küçükkömürler vd., 2001). Bu nedenle konut mutfakları düzenlenirken bunlar göz önünde bulundurulması gereken önemli hususlar olarak ele alınmalıdır.

Konutta en çok zaman harcanan mekanlardan biri olan mutfak, üretim eyleminin gerçekleşmesinden ötürü planlanması önem taşımaktadır. Tüm işler vücudu zorlamadan yapılmalı; ergonomik koşullar sağlanmalıdır. Bu sebeple mutfağın konut içerisindeki konumu başta olmak üzere, aktivite alanlarının doğru biçimde sıralanması, birbirleri arasındaki mesafeler, modüllerin kullanıcı

antropometrik boyutlarına uygun olması önem taşımaktadır. Tüm bu koşulların doğru olarak sağlanması kullanıcının işlerini daha verimli gerçekleştirmesini sağlamakta, memnuniyet düzeyini olumlu yönde etkilemektedir (Sak, 2014). Günümüz değişim ve gelişiminin bir uzantısı olan modüler mutfaklar, son yıllarda hız kazanmaktadır. Kullanıcı yaşam standartlarındaki değişim ile gereksinim ve beklentiler artmış, teknoloji ve sanayinin ilerlemesiyle birlikte modüler mutfaklar ortaya çıkmıştır. Mutfak modülleri; hızlı, seri halinde, birbirini tekrar eden çok sayıda üretilen birimlerden oluşmaktadır. Bu sebeple belirli ölçüler dışına çıkılmaz fakat ergonomik koşullar göz önünde tutulur. Ergonomide ise, duruş ve hareket eylemleri önemli bir rol üstlenir. Bir duruşu, bir hareketi yapmak ve kuvvet uygulamak vücut kasları, ligamentler ve eklemleri kapsar (Dul ve Weerdmeester, 2007). Bu sebeple tasarlanacak mutfak modüllerinde, kullanıcı hareketleri göz önünde tutulmalıdır.

1.3. MUTFAĞIN TARİHSEL GELİŞİMİ

Beslenme, insanın temel ihtiyaçlarından biri olarak insanlık tarihinin her döneminde önem arz etmiştir. Tarih öncesi ilk dönemlerde insanlar avladıkları hayvanlar ve topladıkları bitki, meyve ve bal gibi gıdalarla beslenmiştir. Ateşin bulunmasıyla birlikte yiyecekler pişirilmeye başlanmış, tütsüleme gibi yiyecek saklama yöntemleri keşfedilmiştir. Yiyeceklerin bozulmadan muhafaza yöntemleri insanlarda çanak-çömlek gibi mutfak araç-gereçlerinin de ortaya çıkmasına yol açmıştır. Yerleşik hayata geçişle birlikte tarım yoluyla farklı yemekler yapılabilmesi mümkün hale gelmiştir. Hayvanların evcilleştirilmesi ile beraber ise tereyağı-peynir gibi ürünler elde edilmeye başlanmıştır. Özetle, besinleri pişirme, besinin ömrünü uzatma, depolama ve çeşitlendirme gelişmeler, bununla beraber ilkel mutfak araç-gereçlerinin icadı tarihte ilk mutfak örneklerinin de ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Neolitik çağ ve öncesinde görülen yukarıdaki gelişmeler sonucu ilk ilkel mutfak örnekleri yaşam alanında ateşin yakıldığı alanda belirmeye başlamıştır. Ateş, yiyecekleri pişirme özelliği yanında, yaşam alanında yaşayan insanların ısınma ve aydınlatma gibi diğer yaşam alanının merkeziydi. Türk kültüründe de çadırların ortasında yakılan ateş benzer işlevleri görmekte, çıkan dumanı ise çadırın tavanında açılan boşluk ile dışarıya çıkması sağlanmaktaydı. Zaman ilerledikçe bugünkü anlamda evlerin şekillenmesi ve ilave odaların da yapılmasıyla mutfak ev içinde ayrı bağımsız bir alanda yer almaya başladı. Yunan şehir devletlerinde ortalama bir aile evinde ayrı bir alan olarak yer almayan mutfak, Roma döneminde salonun hemen yanında konumlandırılmıştır (Ünügür, 1997). Ayrı bir alan olarak mutfak evin içinde yer almasını sağlayan önemli bir etken ise baca sistemlerinin geliştirilmesidir. Böylece, ilk zamanlar duman sorunu sebebiyle ev dışında konumlandırılan mutfak, evin içinde entegre bir alana dönüşmüştür. Bu döneme ait mimari buluntuların gösterdiği diğer gelişim ise mutfak yanında yemek odası, fırın, yağhane, şaraphane gibi üretime yönelik mutfakla ilintili farklı bölümlerin de yapılmış olmasıdır.

Roma döneminden sanayi devrimine kadar büyük bir dönüşüm görmeyen mutfak, sanayi devrimi ile beraber teknolojinin gelişmesiyle önemli dönüşüm gerçekleştirmiştir. Su ve kanalizasyon tesisatlarının kurulumu, petrol ve türev ürünlerinin kullanılmaya başlanmasıyla gaz kullanılan ocakların devreye girmesi, mutfak mekansal tasarımında da önemli değişikliklere yol açmıştır. Bu değişiklikler mutfak işlerinin daha pratik bir şekilde yapılmasını sağlamış; mutfak küçük bir servis alanı haline gelmesine sebep olmuştur (Ağat, 1983). Bu kapsamda 1926 yılında tasarlanan Frankfurt mutfak bu gelişmelerin bir yansıması olarak mutfak işlerinde pratiklik, verimlilik, hijyen gibi prensiplere göre dizayn edilmiştir.

İKİNCİ BÖLÜM

2. KONUT MUTFAĞININ MEKANSAL GELİŞİMİ

Tarihsel evrim, teknolojik ilerlemeler ve toplumsal değişimler gibi faktörlerin etkileşimiyle şekillenmiştir. Eski dönemlerden tarihsel olarak, Mutfaklar genellikle evin diğer bölümlerinden ayrı, genellikle ayrı bir yapının içinde veya dışında bulunurdu. Bu, yiyecek hazırlığının ve pişirme işlemlerinin güvenlik ve duman kontrolü gibi faktörler nedeniyle açık alanlarda veya ayrı bir mekânda yapılmasının gerektiği dönemi yansıtıyordu. Endüstri devrimi ve modernleşme; sanayi devrimi ile birlikte, mutfaklarda büyük değişiklikler yaşandı. Ocaklar, fırınlar, buzdolapları gibi teknolojik cihazlar ev içi mutfaklarda daha yaygın hale geldi. Bu dönemde, Mutfaklar genellikle daha büyük alanlarda bulunuyordu, ancak genellikle fonksiyonelliği estetiğe tercih eden bir yaklaşım benimsenmişti. Fonksiyonellik ve işlevsellik; 20. yüzyılın ortalarında, mutfak tasarımında işlevselliğin ve ergonominin önemi arttı. “iş üçgeni” prensibi, pişirme, hazırlık ve temizlik alanları arasındaki uygun mesafeyi belirleyerek daha verimli bir mutfak düzeni oluşturdu. Dolaplar, depolama alanları ve tezgâh yüzeyleri bu dönemde daha etkili şekilde tasarlandı. Açık plan tasarımı; son yıllarda, açık plan yaşam alanlarının popülerleşmesi ile birlikte mutfaklarda evin diğer alanlarıyla daha organik bir bağ kurdu. Mutfaklar artık sadece yemek pişirme değil, aynı zamanda sosyal etkileşim ve aile birliği için merkezi bir rol oynuyor. Bu, mutfakların daha geniş, açık ve davetkar bir tasarım gerektirmesine yol açtı. Estetik ve tarz; mutfak tasarımı artık sadece işlevselliği değil, aynı zamanda estetik ve tarzı da yansıtıyor. Malzeme seçimleri, renk paletleri ve dekorasyon, mutfakların evin genel dekorasyonuna uyum sağlamasına yardımcı oluyor. Teknoloji ve akıllı Mutfaklar; günümüzde teknolojinin hızla ilerlemesi ile, akıllı ev teknolojileri de mutfaklara entegre edilmektedir. Akıllı cihazlar, otomasyon ve uzaktan kontrol imkanları, mutfak işlerini daha kolay ve verimli hale getirmektedir. Sürdürülebilirlik ve yeşil tasarım; son yıllarda, sürdürülebilirlik ve enerji verimliliği mutfak tasarımında daha fazla önem kazanmaktadır. Geri dönüşüm

malzemeleri kullanılır, enerji tasarrufu sağlayan cihazlar ve su tasarrufu sağlayan armatürler gibi unsurlar, mutfakların çevresel etkisini azaltmaya yardımcı olmaktadır. Konut mutfakların mekansal gelişimi, yaşam tarzları, kültürel normlar, teknolojik yenilikler ve çevresel endişeler gibi bir çok faktörün etkileşimi sonucunda şekillenmektedir. Bu gelişim, insanların ihtiyaçlarına, tercihlerine ve evrimleşen yaşam tarzlarına uyum sağlayarak devam etmektedir.

2.1. TASARIM SÜRECİ

Kullanıcının tercihlerini, ihtiyaçlarını ve yaşam tarzını dikkate alan bir süreçtir. Tasarım sürecinin başlangıcında, kullanıcın mutfakla ilgili ihtiyaçları ve beklentileri anlaşılmalıdır. Mutfak ne amaçla kullanılacak, kaç kişi için tasarlanacak, hangi pişirme ve temizlik ekipmanları tercih ediliyor gibi sorulara cevap aranır.

Mevcut mutfak alanı incelenir ve tasarım için kullanılabilir alanlar belirlenir. Mutfağın şekli, boyutu, duvar ve pencere konumları gibi faktörler göz önünde bulundurulmalıdır. Bu aşamada mevcut tesisat, elektrik ve havalandırma sistemleri de değerlendirilmelidir. Mutfak düzenlemesi planlanırken, ergonomi ve işlevsellik ön planda tutulur. Pişirme, hazırlık ve temizlik bölgeleri arasındaki akış iyileştirilir. Dolaplar, tezgahlar, ekipmanlar ve depolama alanları yerleştirilir. Çalışma üçgeni prensibi göz önünde bulundurularak kullanım kolaylığı sağlanmaktadır.

Mutfakta kullanılacak malzemelerin ve renklerin belirlenmesi önemlidir. Dayanıklı ve kolay temizlenebilir malzemeler seçilmesi önemlidir. Tezgah, dolap kapakları, zemin kaplaması gibi unsurların malzeme ve renkleri kullanıcının zevkine uygun olarak seçilmektedir. Mutfakta yeterli depolama alanının sağlanması önemlidir. Dolaplar, çekmeceler, raflar ve saklama birimleri gibi depolama çözümleri tasarlanmalıdır. Bu çözümler kullanıcının ihtiyaçlarına uygun olarak özelleştirilmelidir.

Tasarım sürecinin son aşamasında, mutfakta estetik bir atmosfer oluşturmak için dekorasyon unsurları düşünülmelidir. Duvar renkleri, zemin kaplaması, tezgah üstü dekoratif aksesuarlar gibi detaylar belirlenmelidir. Mutfak, kullanıcının tarzını yansıtan ve konutun genel dekorasyonu ile uyumlu bir şekilde tasarlanmalıdır.

2.2. DİĞER MEKANLAR İLE İLİŞKİLERİNE GÖRE MUTFAK TİPLERİ

Konut mutfakları, diğer mekanlar ile ilişkilerine göre üç farklı şekilde düzenlenmektedir. Mekanözelliklerine, kullanıcı gereksinimlerine, kullanım biçimlerine göre planlanır. Mutfak işlevlerine göre; kapalı mutfak, açık mutfak, yemek yeme mutfağı olacak şekilde üç başlıkta incelenmektedir.

2.2.1. Kapalı Çalışma Mutfağı

Kapalı mutfaklar; yemek hazırlığı, pişirme, yıkama, depolama gibi mutfak işleri için kullanılmaktadır. Bunların dışındaki başka eylemleri kapsamadığından küçük alanlara sahip olurlar ve yaşam alanı içermemektedir.

En az 6 m² olması öngörülen bu mutfak tiplerinde 3,5-4 m² alanlardaki uygulamaları görülmektedir. Alan küçüldükçe hacmin küçülmesinden ve dolayısı ile mekandaki hava miktarının da azalmasından dolayı havalandırmanın bu ölçüde iyileştirilmesi gerekmektedir. (Aykut, 2015:35).

Mutfak alanını evin diğer yaşam alanlarından fiziksel olarak ayıran ve genellikle duvarlar veya bölmelerde çevrili bir mutfak tasarımıdır. Bu tür bir mutfak alanı, geleneksel açık plan mutfaklardan farklıdır çünkü mutfak alanı daha belirgin bir şekilde ayrılmıştır. Kapalı bir mutfak, yiyecek hazırlığı sırasında oluşan kokuların ve gürültünün diğer yaşam alanlarına yayılmasını engellemektedir. Bu, evdeki diğer odalardan daha iyi bir yaşam kalitesi sağlamaktadır. Kapalı bir çalışma mutfağı, dışarıdan gelen gözlerden uzak olduğu için, mutfak düzeni ve temizliğinin daha rahat bir şekilde korunmasını sağlamaktadır. Mutfak ekipmanlarında ve gereçlerine daha rahat bir şekilde saklama alanı sağlamaktadır, Buda evin diğer alanların daha düzenli ve estetik olarak görünmesine yardımcı olmaktadır. Eğer açık plan bir evde yaşarken mutfak alanının fiziksel olarak ayrılmasını istiyorsanız, kapalı çalışma mutfağı bu amaca hizmet etmektedir. Bu tasarım, yaşam alanlarını belirli bölgeleri ayırmak isteyen kişilere hitap etmektedir. Kapalı bir çalışma mutfağı, mutfakta zaman geçirirken aile üyeleri veya misafirlerle etkileşim kurmanın zor olabileceği anlamına gelmektedir. Açık plan mutfaklarda olduğu gibi doğal bir sosyal alan yaratmak daha zor olmaktadır. Kapalı bir mutfak, günışığının mutfaka girmesi sınırlayabilir. Doğal ışığın az olması, mutfanın daha karanlık ve aydınlatma ihtiyacında fazla olduğu anlamına gelmektedir. Kapalı çalışma mutfağı tasarımı, kişisel tercihlere, yaşam

tarzına ve evin genel düzenine bağlı olarak değerlendirilmelidir. Bazı insanlar daha fazla gizlilik ve düzen isterken, diğerleri sosyal etkileşimi ve ferah bir alanı tercih etmektedir. Bu tür bir mutfak tasarımı, mevcut ev yapısı ve ihtiyaçları göz önünde bulundurularak düşünülmelidir.

2.2.2. Yemek Yeme Mutfağı

Kapalı mutfağın yemek yeme eyleminin eklenmesiyle oluşan mutfak tipidir. Bu tip mutfaklarda yeme alanı mutfağın içinde bulunduğu için daha az yorulma ve minimum enerji kaybı yaşanmaktadır. Yemek yeme mutfağı aile sakinlerinin ortak zaman geçirdiği alan da olabileceğinden TV izleyebilecekleri, sohbet edebilecekleri alana dönüşebilir. Bazı yapılarda balkon ve teraslarla birleştirilerek daha ferah bir mekan oluşturulabilir.

Konutlarda ‘’ yemek yeme mutfağı’’ terimi, günlük yemek hazırlığı, pişirme ve yeme işlemleri için kullanılan ev mutfaklarını ifade etmektedir. Ev içinde yemeklerin hazırlandığı, pişirildiği ve ailenin veya ev sakinlerinin yemeklerini yediği alandır. Yiyecekleri hazırlamak ve pişirmek için gereken tezgah, Ocak, fırın gibi temel ekipmanları içermektedir. Yiyecek malzemeleri, baharatlar, mutfak gereçleri tencere-tavalara gibi ekipmanları depolamak için dolaplar ve raflar içermektedir. Yemek yeme mutfağı, aynı zamanda yemeklerin yenildiği bir adınıza içermektedir. Bu, yemek masası ve yat bar tezgahı şeklinde olmaktadır. Konut mutfakları, evde kullanılan standart ev ekipmanları sahip olmaktadır, Buda kahve makinaları, mikrodalga fırınlar ,tost makineleri gibi cihazları içermektedir. Yiyecek hazırlığı ve yemek pişirme sonrası temizlik için lavabo, bulaşık makinesi ve gerektiğinde çöp atma alanları içermektedir. Konut mutfakları, evin genel tasarımı uygun olarak dekor edilmektedir. Malzeme biçimleri, renk paleti ve genel tasarım mutfak alanının estetik görünümünü etkilemektedir. Akıllı ev teknolojileri, konut mutfaklarında da kullanılmaktadır. Akıllı cihazda, uzaktan kontrol ve otomasyon imkanı sunarak kullanımı daha kolay ve verimli hale getirmektedir. Ev mutfakları, aileleri de yani sakin için yemek yapmalı yeme deneyiminin sağlamaktadır. Bu nedenle rahatlık, kullanılabilirlik ve fonksiyonellik önemlidir.

2.2.3. Açık Çalışma Mutfağı

Açık mutfaklarda yaşam alanı ile mutfak bir bütün olarak ele almaktadır. Diğer mutfakların aksine en önemli olan eylem, oturma ve yemek yeme alanının birlikte ele alınmış olmasıdır. Mutfak içi eylemleri ikinci planda tutulmuştur.

Açık mutfaklara yönelme gelir seviyesinden çok, iş hayatına atılmış kadınlar ve zamanı etkin şekilde kullanan üst düzey yönetici ve bürokratlar tarafından daha çok tercih edilmiştir (Gür,2000).

Geleneksel mutfak tasarımından farklı olarak, yaşam alanlarıyla daha organik bir şekilde birleştiren ve genellikle duvar ya bölmelerle ayrılmayan bir mutfak tasarımıdır. Bu tür bir mutfak düzeni, genellikle oturma odası, yemek odası veya oturma alanı gibi diğer iç mekan alanlarıyla doğrudan etkileşime geçmektedir. Açık çalışma mutfak tasarımı, modern yaşam tarzları ve sosyal etkileşim odaklı tercihler doğrultusunda popülerlik kazanmıştır. Aile üyeleri ve misafirler arasında daha fazla sosyal etkileşim teşvik etmektedir. Mutfakta yemek hazırlığı yaparken diğer odalardaki insanlarla iletişim kurmak daha kolaydır. Duvar veya bölmelerin kaldırılması, mekana genişlik ve ferahlık hissi katmaktadır. Bu tasarım, evin daha büyük ve açık görünmesini sağlamaktadır. açık çalışma mutfak, doğal dışında fazla iç mekana girmesine olanak tanımaktadır. Aynı zamanda iç mekanda açıktan açığa görünüm sağlayarak daha serin bir atmosfer yaratmaktadır. Mutfak alanı sadece yemek pişirme işlemi ile sınırlı kalmamasını sağlamaktadır. Aynı zamanda yemekleri sunumu, sosyal etkinlikler ve aile birliği için bir merkez haline gelmektedir. İç mekan dekorasyonunun genel akışını kolayca takip etmektedir. Malzeme seçimleri, renk paleti ve mobilyalar evin genel tarzına uyum sağlamaktadır. Ailelerinin farklı aktivitelerde bulunurken bir arada olmalarını sağlamaktadır. Örneğin mutfakta yemek yaparken çocuklarınızın oynadığını görebilmek desiniz. Ancak, açık çalışma mutfak tasarımı ile birlikte bazı dezavantajlar da gözünüzde bulundurulmalıdır. Açık bir tasarım, yemek yaparken oluşan koku ve gürültünün diğer yaşam alanlarına yayılmasına neden olmaktadır. Açık tasarım, bazen bireysel ve özel bir alan ihtiyacını azaltmaktadır. Daha düzenli tutmayı ve misafirlerin mutfakta olup biteni görmesini gerektirmektedir. Açık çalışma mutfak tasarımı, kişisel tercihler ve yaşam tarzı uygun olarak değerlendirilmelidir. Mutfak, oturma alanı ve yemek alanının

entegrasyonunu sağlayarak evin iç mekanda daha etkileşimli ve davetkar hale getirmektedir.

2.3. BİÇİMLERİNE GÖRE MUTFAK TIPLERİ

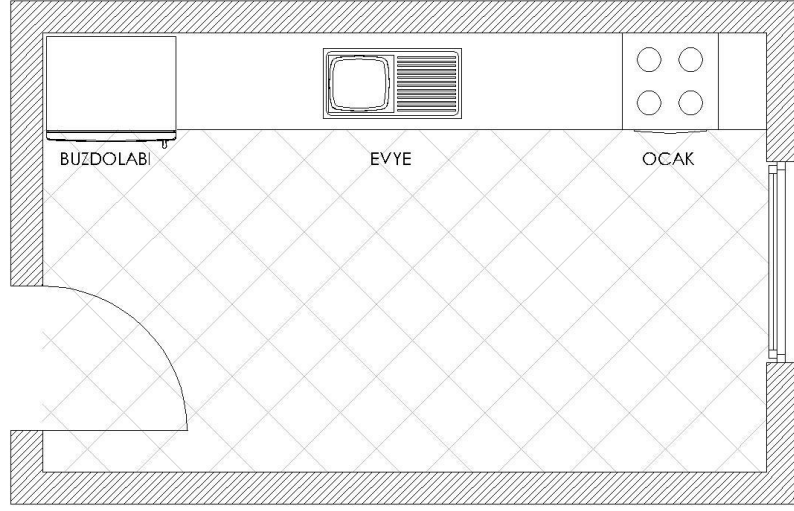
Konut mutfakları, diğer mekanlar ile ilişkilerine göre üç farklı şekilde düzenlenmektedir. Mekanözelliklerine, kullanıcı gereksinimlerine, kullanım biçimlerine göre planlanır. Mutfak işlevlerine göre; kapalı mutfak, açık mutfak, yemek yeme mutfağı olacak şekilde üç başlıkta incelenmektedir.

Mutfak tasarımları, farklı ihtiyaçlara, tercihlere ve mekana uyum sağlamak üzere çeşitli biçimlerde oluşturulmaktadır. Mutfak tasarımı seçimi, evin mevcut yapısı, yaşam tarzı ve bireysel tercihlere bağlı olarak değerlendirilmelidir. Hangi biçimin en uygun olduğunu belirlemek için işlevselliği, depolama ihtiyaçlarını, estetik ve yaşam tarzın dikkate almak önemlidir.

2.3.1. I Tipi Mutfak

Tezgahın tek bir duvar doğrultusunda düzenlendiği ve temel mutfak işlevlerinin ocak, evye, buzdolabı gibi tek bir tezgahta toplandığını mutfak tipidir. Eylem sırasına göre düzenlendiğinde düz bir hat sırasında çalışmak kolaylık sağlar ve yürünen yol kısadır.

Yeterli boyutlara sahip olan açık çalışma mutfağında donatı elemanları yerleştirilirken, planlana alana bir yemek masası ve sandalye koyulması yararlı olur. 'I' tipi bir mutfakta genellikle yan cepheden alınan doğal ışık tezgah uzadıkça yeterli olmayabilir (Ağat,1991). Konut mutfakları için en küçük I tip mutfak tezgah uzunluğu 3,50 metre olmalıdır. İki tezgah arası dolaşım söz konusu olmadığında mutfak genişliği 2,40 metrenin altına düşülebilir.

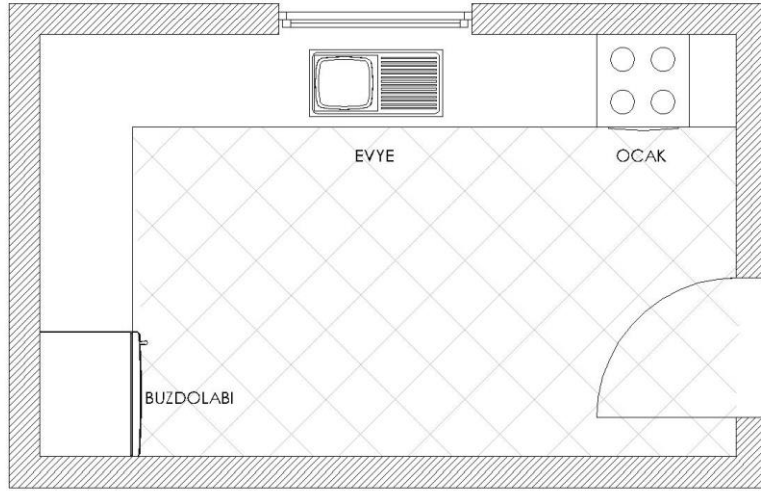


Tüm mutfak bileşenlerinin bir duvar boyunca sıralandığı basit ve lineer bir mutfak tasarım biçimidir. Bu düzen, dar alanlarda veya sınırlı mekanlarda kullanıldığında oldukça etkili olmaktadır. Alanın uzunluğunu, mutfak bileşenlerinin sıralanmasına olanak tanımaktadır. Bu tasarım biçimi, mutfak işlemlerini basit ve işlevsel bir şekilde yerine getirmeyi sağlamaktadır. Hazırlık, pişirme ve temizlik bölgeleri doğrusal bir düzende yer almaktadır. I tipi mutfak tasarımı, iş üçgeni prensibine uygun olarak tezgah, ocak ve lavaboyu bir hatta yerleştirmektedir. Bu, yiyecek hazırlığından pişirme ve temizliğe geçişin hızlı ve etkili olmasını sağlamaktadır. Bu düzen, minimalist ve modern bir mutfak estetiği yaratmaktadır. Azaltılmış bir tasarım, düz çizgiler ve sade renklerle öne çıkmaktadır. Bu tasarım, mevcut alanın en iyi şekilde kullanılmasını sağlamaktadır. Dolaplar, raflar ve tezgah alanı ihtiyaçları karşılamaktadır. I tipi mutfak tasarımının, genellikle dar ve uzun alanlarda kullanılmaktadır. Bu, daha fazla alan ve hareket özgürlüğü sağlayan diğer tasarım biçimlerine kıyasla sınırlı bir alan yaratmaktadır. Tek bir hat boyunca sıralanan bileşenler, yemek pişirirken ve hazırlarken diğer aile üyeleri veya misafirlerle etkileşimi kısıtlamaktadır. Dar bir düzen, depolama ve çalışma alanının sınırlı olabileceği anlamına gelmektedir. Bu, büyük ölçekte yemek hazırlığı gerektiren kişiler için sıkıntı oluşturmaktadır. I tipi mutfak tasarımı, özellikle dar alanlarda ve

küçük dairelerde etkili bir çözüm oluşturmaktadır. Bu tasarım biçimi, işlevselliği web basitliği tercih edenler için ideal olmaktadır. Yemek hazırlığını ve pişirme işlemlerini sade bir düzenle sürdürmek isteyen kişiler için uygundur.

2.3.2. L Tipi Mutfak

Birbirini kesen iki duvar boyunca mutfaktaki temel tüm aktivitelerin çözümlendiği mutfak tipidir. L tipi mutfakta çalışma üçgeni kendiliğinden oluşur. Genellikle buzdolabı bir kenarda, pişirici diğer kenarda ve eviyede ortada olacak şekilde düzenlenir. Çalışma merkezinin bir araya gelmesini sağlaması, ekstra depolama alanlarına imkan vermesi, mutfak trafiğindeki yığılmaları azaltması sağlanır. L tipi mutfaklarda çözümlenmesine dikkat edilmesi gereken en önemli alan köşe modülleridir.



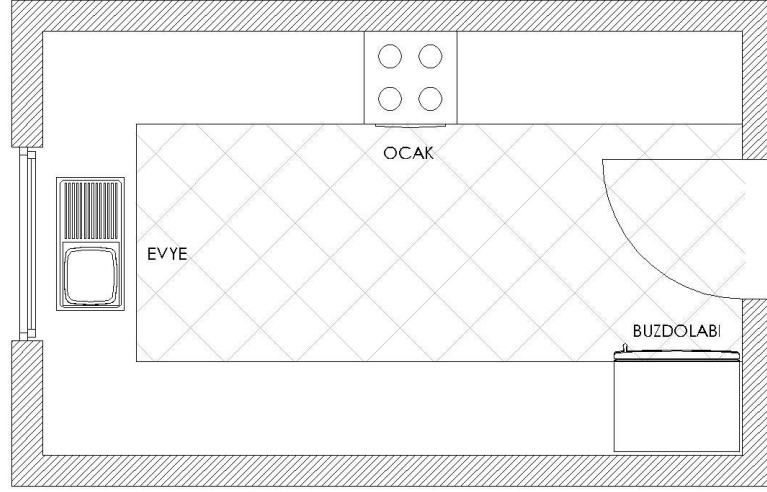
Mutfak bileşenlerinin iki duvar boyunca L şeklinde sıralandığı bir tasarım biçimidir. Bu mutfak düzeni, genellikle daha geniş bir alanda kullanılmaktadır. İşlevsellik ile alan verimliliğini birleştirmektedir. L tipi mutfak tasarımı, iki duvarın kullanıldığı bir düzen olduğundan, alanın etkili bir şekilde kullanılmasını sağlamaktadır. Mutfak bileşenleri düzgün bir L şeklinde yerleştirilmektedir. Bu tasarım, iş üçgeni prensibini uygulamak için idealdir. Pişirme, hazırlık ve temizlik bölgeleri, tezgah, ocak ve lavabo arasında etkili bir akış sağlamaktadır. Geniş tezgah

alanı ve dolaplar sayesinde çok amaçlı bir alan sağlamaktadır. Yemek hazırlığı, pişirme, depolama ve temizlik işlemleri rahatlıkla gerçekleştirilmektedir. Bu tasarım, açık çalışma mutfakları benzer şekilde, mutfak ile diğer yaşam alanları arasındaki etkileşimi teşvik etmektedir. Aile üyeleri ve ya misafirler arasındaki iletişimi kolaylaştırmaktadır. L tipi mutfak, genellikle iki duvarın kullanılması nedeniyle daha fazla depolama alanı sağlamaktadır. Dolaplar ve raflar, mutfak ekipmanlarını ve gereçlerini düzenli bir şekilde saklamak için kullanılmaktadır. Büyük L tipi Mutfaklar arasındaki mesafe, iş üçgeni prensibini kısmen aksatmaktadır. Pişirme, hazırlık ve temizlik alanları arasındaki mesafeyi iyi planlamak önemlidir. L tipi tasarımın bir köşesi duvara yakın olduğundan, bu alan daralabilmektedir. Bu, aynı anda birden fazla kişi tarafından kullanıldığında sıkışıklığa neden olmaktadır. Köşe dolapları ve tezgahları verimli bir şekilde kullanmak bazen zor olmaktadır. L tipi mutfak tasarımı, geniş alanlarda ve açık plan yaşam alanlarında tercih edilen bir seçenektir. İşlevselliği, depolama ihtiyaçlarını ve estetiği bir araya getirerek kullanışlı bir mutfak düzeni sunmaktadır.

2.3.3. U Tipi Mutfak

Bütün eylem ve donatı elemanlarının üç duvarda planlanıp çözümlendiği mutfak tipidir. Genellikle bu tip mutfaklarda depolama ve tezgah alanı yeterlidir. Çalışma üçgeni kendiliğinden oluşmaktadır. Ağat'a göre (1991) şayet paralel diziler arasındaki mesafe yeterli ise, servise hazırlama tezgahındaki çekme bir masa ile kahvaltılık yeri kazandırılabilir. Evye-ocak ikilisi bir dizide veya pencere önünde yer alabilir. Böylece esas çalışma bölgeleri arasında gidiş-geliş yolları bir doğru veya bir üçgen çizer.

Eğer paralel diziler arasındaki mesafe yeterli ise servise hazırlama tezgahı tarafına hareketli bir masa ile yemek yeme alanı oluşturulabilir. İki paralel kol arasındaki mesafenin koridor tipi mutfaklarda olduğu gibi 110 ila 120 santimetre olmaktadır. Yeterli büyüklükteki bir mutfakta daha fazla kullanıcının çalışmasına olanak verecek ve trafik yoğunluğunu azaltacak bir ada tezgah dahil edilebilir. Bu ada düzenlemesi fırın, buzdolabı, evye çalışma üçgeni içerisindeki adım sayısını en aza indirir.



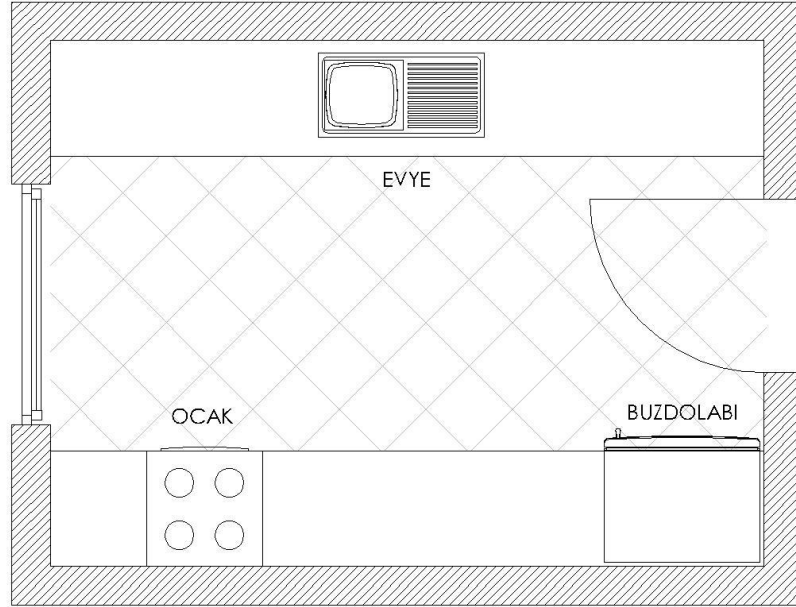
Mutfak bileşenlerinin üç duvar boyunca U şeklinde sıralandığı bir tasarım biçimidir. Bu düzen, genellikle geniş alanlarda veya köşe mutfağı olarak kullanılan alanlarda tercih edilmektedir. U Tipi mutfak tasarımı, geniş bir çalışma yüzeyi sağlamaktadır. Tezgahlar, pişirme alanları ve lavabo üçgeni daha geniş bir alana yayılmaktadır. Üç duvarın kullanılması, daha fazla dolap ve depolama alanı sağlamaktadır. Gıda malzemeleri, mutfak gereçleri ve cihazları düzenli bir şekilde saklamak için bolca yer bulunmaktadır. U tipi mutfak, geniş tezgah alanı sayesinde çok amaçlı bir alan sunmaktadır. Hem yemek hazırlığı hem de pişirme işlemleri için uygun bir düzen sağlamaktadır. Bu tasarım, iş üçgeni prensibine uygun olarak işlemleri düzenlemektedir. Hazırlık, pişirme ve temizlik bölgeleri arasında etkili bir akış sağlamaktadır. U tipi mutfak, mutfak ile diğer yaşam alanları arasındaki etkileşimi kolaylaştırmaktadır. Geniş bir tezgah veya ada mutfak tasarımı, aile üyeleri ve misafirler arasındaki iletişimi artırmaktadır. U tipi mutfak, geniş bir alana ihtiyaç duymaktadır. Daha küçük alanlarda bu tasarım biçimi sıkışıklığa neden olmaktadır. U tipi tasarımın çok büyük olması durumunda, iş üçgeni prensibini takip etmek daha zor olabilir ve gereksiz yürüme mesafeleri olabilir. U tipi mutfaklarda köşe alanları, düzgün bir şekilde düzenlenmez ise verimsiz olmaktadır. U tipi mutfak tasarımı, genellikle geniş alanlarda tercih edilen bir seçenektir. İşlevselliği, depolama ihtiyaçlarını ve estetiği bir araya getirerek kullanışlı bir mutfak düzeni sunmaktadır.

Uzun tezgahlar ve dolaplar sayesinde yemek hazırladım, pişirme ve temizlik işlemleri etkili bir şekilde gerçekleştirmektedir.

2.3.4. Koridor Tipi Mutfak

Tüm aktivite alanları birbirine paralel iki duvarda konumlanmaktadır. Birbirine paralel iki duvarında da iç donatım elemanları olan bu mutfak tipinde köşe modüller yoktur.

Bu nedenle esas çalışma yerini bir duvara yakın yerde toplamak daha doğru olur. Mutfağın derinliği azaltmak istenirse, soğutucu karşı sıranın sağ başına alınabilir. Soğutucunun solunda geniş tezgahın bulunması kullanım kolaylığı sağlar (Ağat, 1991).



İki karşıt duvar arasında uzanan bir tasarım biçimidir. Bu düzen genellikle dar ve uzun alanlarda tercih edilmektedir. Mutfak bileşenleri tezgahlar, dolaplar ve ekipmanlar boyunca sıralanmaktadır. Koridor tipi mutfak, dar ve uzun alanlarda etkili bir şekilde kullanılmaktadır. İki paralel sıra halinde düzenlendiği için alanı en iyi şekilde değerlendirmektedir. Bu tasarım, pişirme, hazır ve temiz işlemlerini hızlı ve verimli bir şekilde gerçekleştirmek için iş üçgeni prensibine uygundur. Koridor

tipi mutfak tasarımı, bileşenlerin düzgün ve düzenli bir şekilde sıralandığı için organizasyon ve düzen sağlamaktadır. Dar bir alanı etkili bir şekilde kullanarak minimalist ve sade bir estetik yaratmaktadır. Azaltılmış tasarım, temiz ve modern bir görünüm sunmaktadır. Koridor tipi tasarım, iki sıra halinde düzenlendiği için ortada daralma ve sıkışıklık yaşanabilir. Aynı anda birden fazla kişinin hareket etmesi zor olabilir. Bu tasarım, mutfakta yemek hazırlığı yaparken diğer aile üyeleri veya misafirlerle etkileşimi sınırlayabilir. Dar alan, depolama alanını sınırlı olabileceği anlamına gelebilir. Bu, gençlerin ve malzemelerin düzenli bir şekilde saklanmasını zorlaştırabilir. Koridor tipi mutfak tasarımı, dar alanlarda etkili bir şekilde kullanılmak üzere tercih edilmektedir. Verimli bir iş akışı sağlar ve düzenli bir düzen oluşturarak mutfak işlerini kolaylaştırır. Özellikle küçük dairelerde veya apartmanlarda yaygın olarak kullanılan bir seçenektir.

2.3.5. Ada Tipi Mutfak

L ve U tipi mutfak tip ve planlara ilave olarak ortada bir ada modülün olmasına ada mutfaklar denir. Ada farklı işlevler içerebilmektedir. Ancak ocak ve evye gibi bölümler ada da konumlandırılacaksa tesisatı ve havalandırılması dikkat edilmelidir. Ada tipi mutfakların en önemli özelliği, dinlenen ve yemek yapan kişi arasında iletişimin en ideal sağlandığı tip olmasıdır.

Ada tipi mutfak tasarımı, merkezi bir ada tezgahın veya bar tezgahının mutfak alanına eklenmesi ile oluşturulan bir düzen biçimi var. Bu ada, mevcut tezgah ve dolapları tamamlar ve genellikle ekstra çalışma yüzeyi, depolama alanı veya yemek yeme alanı olarak kullanılmaktadır. Ada, ekstra tezgah alanı sağlamaktadır. Yemek hazırlığı, pişirme ve diğer mutfak işlemleri için daha fazla alan sunmaktadır. Ada, ekstra dolap ve raf alanı sağlamaktadır. Yiyecek malzemeleri, mutfak gereçleri ve ekipmanları düzenli bir şekilde saklamak için kullanılmaktadır. Yemek yeme alanı olarak da kullanılmaktadır. Bar taburelerin veya sandalyelerle çevrilen bir bar tezgahı, aile üyeleri veya misafirler için rahat bir yemek yeme alanı oluşturulmaktadır. Ada tipi mutfak tasarımı, mutfak ile diğer yaşam alanları arasındaki sosyal etkileşimi teşvik etmektedir. Mutfakta yemek hazırlığı yaparken diğer aile üyeleri veya misafirlerle iletişimi kolaylaştırmaktadır. İş üçgeni prensibini

takip ederek iş akışını optimize etmektedir. Pişirme, hazırlık ve temizlik bölgeleri daha etkili bir şekilde düzenlenmektedir. ada tipi mutfak tasarım için yeterli alan gerekmektedir. Küçük mutfaklarda uygulaması zor olmaktadır. Ada, mutfak içinde trafik akışını etkilemektedir. Ada çevresinde yürüme mesafelerini ve hareketleri iyi planlamak gerekmektedir. Ada, iş üçgeni düzenini etkileyebilir ve bazen iş akışını yavaşlatabilmektedir. Ada tipi mutfak tasarımı, genellikle daha geniş alanlarda ve açık plan yaşam alanlarına sahip evlerde tercih edilmektedir. İşlevselliği artırırken aynı zamanda sosyal etkileşimi kolaylaştırmaktadır. İş üçgeni prensibini uygulayarak verimli bir mutfak düzeni sunmaktadır ve çeşitli amaçlar için kullanılmaktadır.

2.3.6. Özel Mutfaklar

Kullanıcın tercihlerine ve ihtiyaçlarına göre tasarlanan özelleştirilmiş mutfak alanlarıdır. Bu mutfaklar, kullanıcın yaşam tarzı, pişirme alışkanlıkları, estetik tercihleri ve işlevsellik beklentileri gibi faktörlere göre düzenlenmektedir.

Özel Mutfaklar terimi, bireysel ihtiyaçlara, zevklere ve gereksinimlere göre özelleştirilmiş ve tasarlanmış mutfakları ifade etmektedir. Bu tür mutfaklar, kişisel tercihleri yansıtan özgün tasarım ve özelliklere sahip olmaktadır. Aşçı mutfakları, sürdürülebilir Mutfaklar, engelli dostu Mutfaklar, çocuk odaklı Mutfaklar, teknoloji odaklı mutfaklar gibi örnekler sunabiliriz. Özel mutfak tasarımı, bireylerin ihtiyaçlarına, yaşam tarzına ve zevklerine uygun olarak şekillenmektedir. Bu tür Mutfaklar, kişisel tercihleri ve gereksinimleri en iyi şekilde cevap vermek amacıyla özel olarak tasarlanmaktadır ve inşa edilmektedir.

2.4. KONUT MUTFAĞINDA YER ALAN EYLEM VE EYLEM ALANLARI

Mutfak işlemlerini verimli bir şekilde gerçekleştirmek için tasarlanmış farklı bölgeleri ifade etmektedir. Bu bölgeler, mutfakta yemek hazırlığı, pişirme, temizlik ve depolama gibi çeşitli faaliyetleri kolaylaştırmak için düzenlenmektedir. Hazırlık

alanı, yiyecekleri doğrama, kesme, soyma ve diğer ön hazırlıkları yapmak için kullanılan alandır. Tezgahlar, buzdolabı ve bıçak gibi araçlar bu bölgeler bulunmaktadır. pişirme alanı, ocak, fırın, mikrodalga fırın gibi pişirme ekipmanlarının bulunduğu alandır. Pişirme alanı, yemekleri hazırlayıp pişirmek için kullanılmaktadır. Temizlik alanı, kullanılmış tabak, tencere, tavaların yıkanması temizlenmesi için kullanılan bölgedir. Lavabo, bulaşık makinesi ve temizlik malzemeleri bu alanda bulunmaktadır. Depolama alanı, yiyecek malzemeleri, mutfak gereçleri, tabaklar, bardaklar ve diğer eşyaların düzenli bir şekilde saklandığı alandır. Dolaplar, raflar ve çekmeceler bu amaçla kullanılmaktadır. Yemek yeme alanı, mutfak içinde veya yakınında bulunan, yemekleri tüketmek veya hızlı atıştırmak için kullanılan bir bölgedir. Yemek masası, bar tezgahı veya ada mutfak tasarımı bu alanı oluşturmaktadır. çöp alanı, çöp kutusu veya geri dönüşüm konteynirlerinin bulunduğu alandır. Atık yönetim için önemli bir bölgedir. Küçük ev aletleri alanı, mikser, bilendir, ekmek kızartma makinesi gibi küçük ev aletlerinin saklandığı ve kullanıldığı alandır. Baharat ve malzeme alanı, sıkça kullanılan baharatlar, yağlar ve diğer malzemelerin kolayca erişilebilir şekilde saklandığı alandır. Gereç ve araçlar alanı, tencere, tavalar, kesme tahtaları, spatulalar gibi mutfak gereçlerini saklandığı ve kullanıldığı alandır. Çalışma alanı, genel olarak hazırlık, pişirme ve temizlik alanlarını birleştiren, mutfak işlemlerini rahatlıkla yapmanızı sağlayan geniş bir alandır. Bu eylem eylem alanları, mutfak tasarımının işlevselliğini artırmak ve iş akışını optimize etmek amacıyla düzenlenmektedir. Mutfak tasarımında bu alanların iyi planlanması, mutfak işlerini daha keyifli ve etkili hale getirmektedir.

Konut mutfağında yer alan eylem ve eylem alanları;

1-Hazırlama

- Çözme-açma
- Sayma
- Ayıklama
- Kesme-doğrama
- Tartma
- Ölçme

- Karıştırma

2-Pişirme

- Fırında pişirme
- Kaynatma
- Kızartma
- Izgara

3-Servis

- Yemeği sıcak tutma
- Yemek takımlarını hazırlama
- Tabaklara doldurma

4-Yemek Yeme

- Masayı hazırlama
- Yemek yeme
- Masayı kaldırma

5-Yıkama

- Bulaşıkları biriktirme
- Atıkları çöpe atma
- Yıkama-durulama
- Kurutma

6-Depolama

- Yiyecek maddelerini depolama
- Kap-kaçak depolama
- Servis takımlarını depolama
- Elektrikli aletleri depolama
- Temizlik maddelerini depolama

olarak düzenlenmektedir.

2.4.1. Yemek Hazırlama Alanı

Hazırlama işlemi için en önemli araç tezgah olarak görülmektedir. Mutfakta yapılan eylemlerin büyük bir çoğunluğunda tezgah yüzeyi önemli bir rol oynamaktadır. Tezgâh yemek hazırlama işlemi için kullanılmasının yanında bulaşıkları toplama ve yıkama işlemi için de kullanılmaktadır. Genellikle tezgâhın altında kaşık-çatal-bıçak gibi araç-gereçleri koymak için çekmece ve tencere-tavalara için alt dolap; tezgâhın üstünde ise tabaklar, baharatlar, çay-kahve, elektrikli aletler, baharatlar bulundurmak için raflar bulunur. Çöp kovası genellikle evyenin altına yerleştirilir.

Alınan malzemelerin yıkama, hazırlama, pişirme gibi işlemlerinin gerçekleştirilmesi için suya ihtiyaç duyulmaktadır. Tezgâhla ilişkili konumlandırılacak evye su ihtiyacını karşılama işlevi görür. Tezgâhın sağına veya soluna kurulacak evye su ihtiyacını karşılama işlevi görür. Evyeye ilave olarak tezgâhın diğer tarafında ise ocak bulunmaktadır. Hazırlama işlemi genellikle tezgâhta evye ile ocak arasındaki alanda yapılır. Rutin durumlardan daha kapsamlı hazırlıklar için evyenin diğer tarafında ikinci bir hazırlama yeri bulunur.

2.4.2. Yemek Pişirme Alanı

Hazırlama işleminden sonraki adım hazırlanan malzemelerin pişirilmesidir. Pişirme işlemi için ana araç ise ocaktır. Ocakla beraber pişirme işlevi gören fırın da ikinci bir araç olarak kullanılmaktadır. Ocaklar tezgâhın yüzey seviyesine yerleştirilir. Genellikle fırınlar ise ocağın hemen altında bulunur. Bu durumda fırının eğilerek kullanılmasının zorluğu sebebiyle bazı uygulamalarda fırın ocaktan ayrı olarak boy dolaplarında göz hizasında olacak şekilde yerleştirilmiştir.

Pişirme işleminde kullanılacak tencere-tava, kepçe-maşa gibi ekipmanlar ocağa yakın alanlardaki modüllerde bulunmalıdır. Aynı zamanda pişirme işlemi sonucu oluşan duman ve kokunun tahliye edilmesi için davlumbaz ve aspiratör gibi cihazlar ise ocağın st kısmına yerleştirilir.

Ocaklar duvar dibi tezgahlar dışında mutfağın ortasında ada tipi mutfak adı altında da konumlandırılabilir. Böylece değişen şartlara göre hem yemek servisinin kolaylaştırılmasının yanında hem de mutfağın evin diğer mekanlarıyla bağlantısı kurulur. Aynı zamanda da bu yerleşimle mutfağın bir yaşam alanı haline dönüşmesi sağlanabilmektedir.

2.4.3. Servis Hazırlama Alanı

Servis işlemi için genellikle tezgahdaki evye- ocak arası alan dışındaki ikinci hazırlama yeri kullanılmaktadır. Servis için gerekli olan tabak-atal gibi araç-gereçler de zaten bu alana yakındır. Mutfakta masa olması servis için kolaylık sağlayacaktır. Mutfak küçük ise evye ile ocak arasındaki tezgâh alanı da servis amaçlı kullanılabilir.

2.4.4. Bulaşık Yıkama Alanı

Bulaşık yıkıma işlevinin iki ana aracı evye ve bulaşık makinasıdır. Bulaşık makinası genellikle evyenin sağ veya solundaki tezgâh altında bulunur. Bulaşık makinasının evyeye yakınlığı önemlidir. Zira bulaşıkların makineye yerleştirilmesi esnasında su ihtiyaı oluşabilir. Aynı zamanda çöp kutusunun da ihtiyaçtan dolayı hemen yakınında bulunması önemlidir. Evyenin çevresinde yıkanan ve yıkanacak bulaşıkları koymak için yeterli alanın bulunması gerekir.

2.4.5. Yemek Yeme Alanı

Konut mutfaklarında yemek yeme alanı, kullanıcıların günlük yemeklerini tüketmek ve sosyal etkileşimde bulunmak için ayrılan bölümdür. Bu alan, genellikle mutfak ile birleşik veya mutfak ile bağlantılı bir şekilde düzenlenmektedir. Genellikle mutfakla mekansal bir ayrım içerisinde yer alır. Bu ayrım, bir ada tezgahı, bir bar tezgahı veya açık raf düzenlemeleri gibi öğelerle sağlanmaktadır. Yemek yeme alanı, aile üyelerinin ve misafirlerinin bir araya gelip yemeklerini tüketebilecekleri, sosyal etkileşimde bulunabilecekleri ve keyifli bir yemek deneyimi yaşayabilecekleri bir bölümdür.

2.4.6. Depolama Alanı

Mutfak eşyalarının düzenli ve erişilebilir bir şekilde saklanmasını sağlamak için oluşturulan alanlardır. Depolama alanları, mutfakta kullanılan ekipmanlar, mutfak gereçleri, yiyecekler ve diğer malzemeler için yeterli alan sağlamalıdır. Dolaplar, çekmeceler, raflar, asma raflar, mutfak adaları, asma askılar ve kanca sistemleri gibi alanlar uygun şekilde düzenlenmeli ve kullanıcının kullanabileceği şekilde uygulanmalıdır.

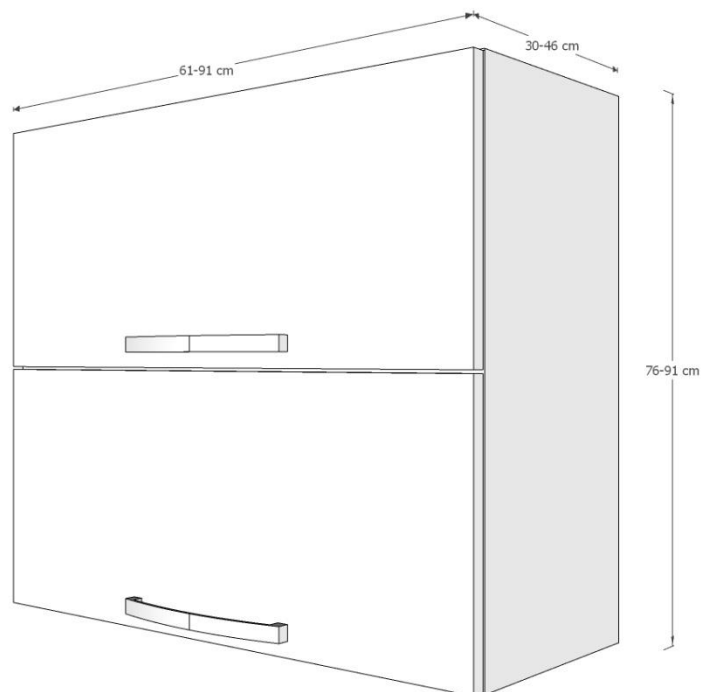
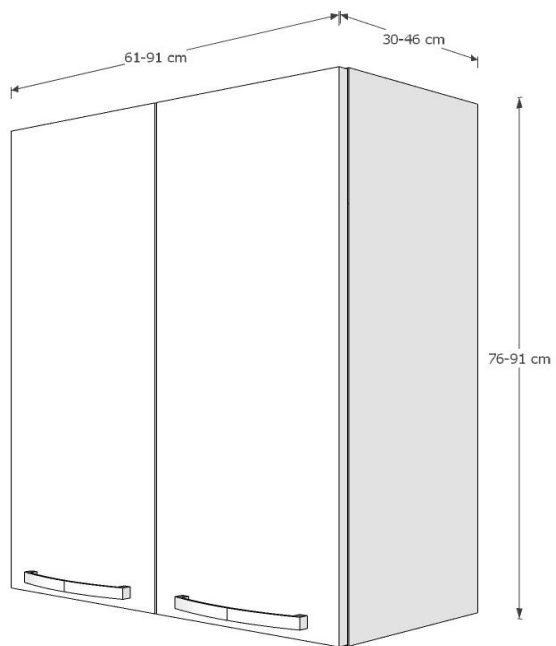
2.5. KONUT MUTFAĞINDA YER ALAN DONATI ELEMANLARI VE ÖZELLİKLERİ

Mutfakta modüler sistemler, farklı bileşenlerinin birleştirilerek esnek ve kişiselleştirilebilir bir mutfak tasarım oluşturmalarını sağlayan sistemlerdir. Modüler sistemler, mutfak tasarımına esneklik, kişiselleştirme ve kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Kullanıcılar, model bileşenleri kendi ihtiyaçlarına göre düzenlenebilmekte ve değiştirilebilmektedir. Ayrıca, modüler sistemler, mutfak yenilemeleri veya taşınmaları durumunda bile daha kolay uyarlanabilirlik sağlamaktadır.

2.5.1. Mutfak Üst Modülleri

Mutfak tezgahının üzerindeki duvar alanına monte edilen depolama birimidir. Yiyecekler, mutfak eşyaları, tabaklar, bardaklar ve diğer mutfak gereçleri gibi öğeleri saklamak için kullanılmaktadır. Mutfak üst dolapları genellikle ahşap, mdf, sunta veya Lamine kaplı yonga levhadan yapılmaktadır. Aynı zamanda metal, cam veya plastik malzemelerde kullanılmaktadır. Malzeme seçimi, mutfak tarzına, bütçeye ve tercihlere bağlı olarak değişmektedir. Standart bir üst dolap genellikle 30-36 inç (76-91 cm) yükseklikte, 12-18 inç (30-46 cm) derinlikte ve 24-36 inç (61-91 cm) genişlikte olmaktadır. Ancak özel ölçülerde özelleştirilmiş üst dolaplar da kullanılmaktadır.

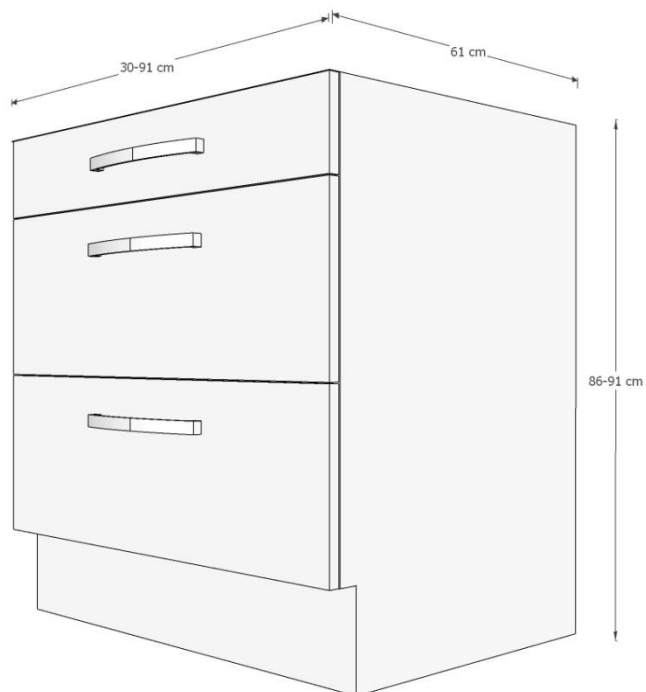
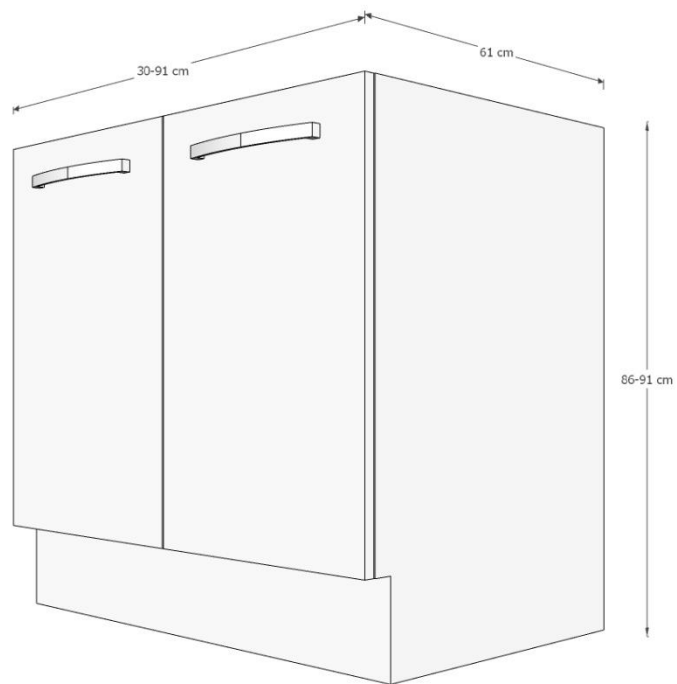
Üst dolaplar içinde raflar bulunur ve depolama alanının optimize etmek için yükseklik ayarlanabilir olmaktadır. Raflar genellikle ahşap veya cam malzemeden yapılır ve mutfak eşyalarını düzenli bir şekilde saklamak için kullanılmaktadır. Bazı mutfak üst dolapları, içerideki depolama alanını aydınlatmak için dahili aydınlatma sistemleri ile donatılmış olmaktadır. Bu, mutfak tezgahında daha iyi görünürlük sağlar ve genel mutfak atmosferini iyileştirir. Mutfak üst dolapları, duvara monte edilir. Montaj için genellikle duvar bağlantı aparatları, vidalar ve diğer montaj malzemeleri kullanılmaktadır. Montajın doğru şekilde yapılması, dolapların güvenli ve sağlam bir şekilde yerinde durmasını sağlamaktadır. Mutfak dolapları, mutfakta depolama ihtiyacını karşılamak ve düzeni sağlamak için önemli bir rol oynar. Tasarımları, malzeme seçimi ve kapak stilleri, mutfak tarzında ve kişisel tercihlere göre değişmektedir.



2.5.2. Mutfak Alt Modülleri

Mutfak tezgahının altında yer alan depolama birimleridir. Yiyecekler, mutfak eşyaları, tencere ve tavalar, temizlik malzemeleri ve diğer mutfak gereçlerini saklamak için kullanılmaktadır. Genellikle ahşap, mdf, sunta veya Lamine kaplı yonga levhadan yapılmaktadır. Suya dayanıklı malzemeler tercih edilmektedir. Bazı modellerde metal veya plastik malzemelerde kullanılmaktadır. Mutfak yer dolapları, farklı boyutlarda ve derinliklerde kullanılmaktadır. Standart bir alt dolap genellikle 34-36 inç(86-91 cm) yükseklikte, 24 inç(61 cm) derinlikte ve 12-36 inç(30-91 cm) genişlikte olmaktadır. Dolapların boyutları, mutfak alanına ve ihtiyaçlara bağlı olarak değişmektedir.

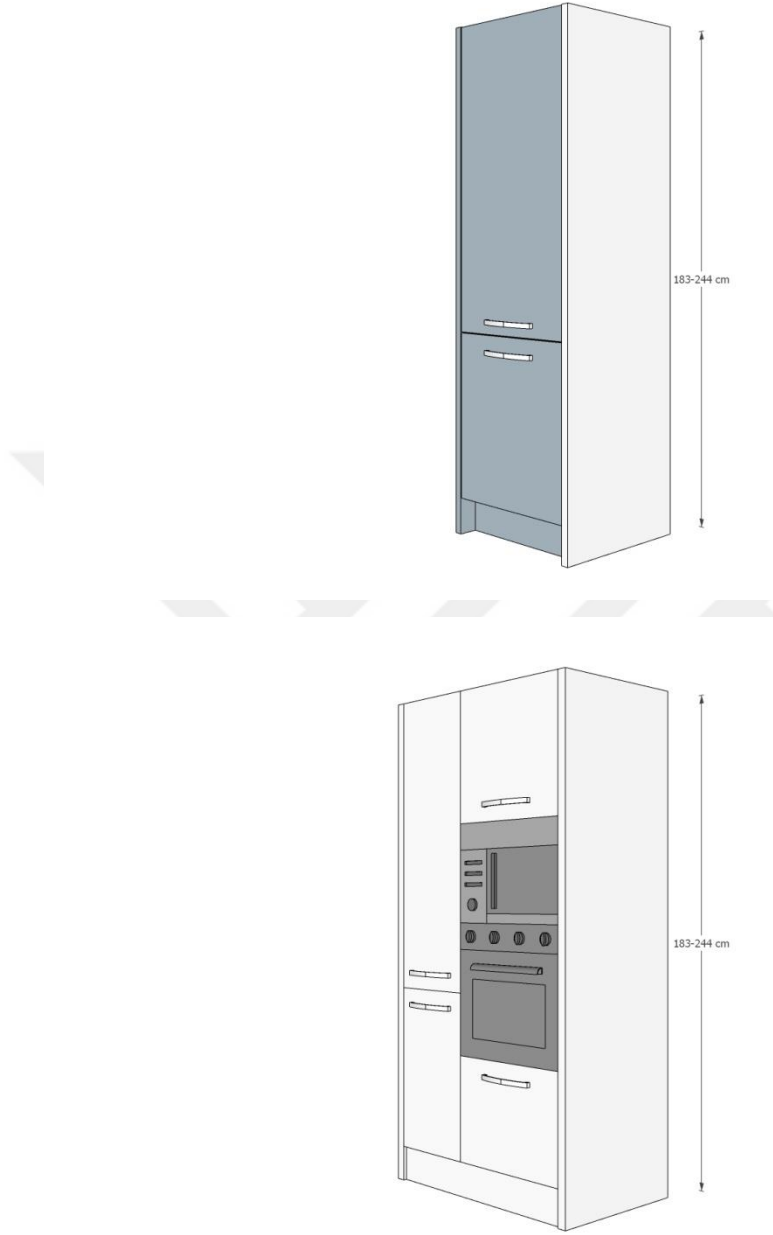
Yer dolaplarının ön yüzeyleri, kapaklar veya kapılar olarak adlandırılan panellerle kapatılmaktadır. Ahşap, mdf, Pleksi veya metal gibi farklı malzemelerden yapılmaktadır. Kapaklar genellikle Menteşeler ne ya Çekmece rayları aracılığıyla açılıp kapanmaktadır. Mutfak yer dolaplarında çekmecelerde bulunmaktadır. Çekmeceler, mutfak eşyalarını düzenli bir şekilde saklamak ve kolay erişim sağlamak için kullanılmaktadır. Çekmecelerin yüksekliği ayarlanabilir ve genellikle çeşitli boyutlarda bölme sistemleri ile donatılmaktadır. Yer dolaplarından depolama alanını daha iyi kullanmak için raf Sistemleri de kullanılmaktadır. Raf sistemleri, rafların yüksekliğe ve ihtiyaca göre ayarlanarak daha fazla depolama alanı sağlamaktadır. Mutfak yer dolaplarının altında ayaklar bulunmaktadır. Ayaklar, dolapların düzgün bir şekilde yerleştirilmesini sağlar ve zemin ile teması minimuma indirerek nem ve hasardan korumaktadır. Bazı mutfak yer dolaplarında özel bölmeler ve düzenleyiciler bulunmaktadır. Örneğin, tencere ve tavaları düzenlemek için özel çekmeceler veya çöp kutusu için entegre bölgeler bulunmaktadır.



2.5.3. Mutfak Boy Mod  lleri

Genellikle standart mutfak dolaplarından daha yüksek olan ve geniş depolama alanı sunan dolaplardır. Bu kiler dolapları, yiyecek stoklama, temizlik malzemeleri, büyük mutfak ekipmanlarını ve diğ r ev eşyalarını saklamak için kullanılmaktadır. Mutfak boy kiler dolapları, standart mutfak dolaplarından daha yüksek bir boyuta sahiptir. Genellikle 72-96 in (183-244 cm) y kseklige kadar  kmaktadırlar. Genişlik ve derinlik, mutfak alanına ve ihtiyaçlara göre değişmektedir. Genellikle raflar, çekmeceler ve özel bölmelerle donatılmaktadır. Bu düzenlemeler, yiyecekleri kategorilere göre düzenlemek, temizlik malzemelerini saklamak veya büyük mutfak ekipmanlarını düzenli bir şekilde yerleştirmek için kullanılmaktadır.

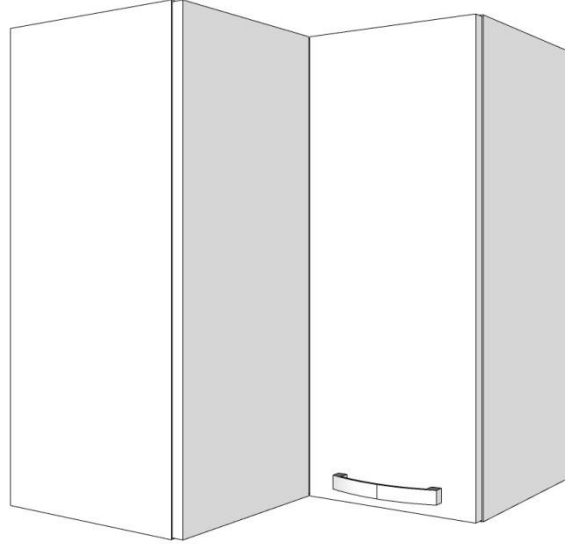
Boy kiler dolapları da kapaklar veya kapılarla kapatılmaktadır. Kapaklar, genellikle menteşeler aracılığıyla açılıp kapanmaktadır. İhtiyaçlara ve tercihlere bağlı olarak, tek kapaklı veya çift kapaklı modeller tercih edilmektedir. Boy kiler dolapları, mutfak dolaplarıyla aynı malzemelerden yapılmaktadır. Ahşap,mdf, sunta veya lamina kaplı yonga levha gibi malzemeler sıklıkla kullanılmaktadır. Bu malzemeler, dayanıklılık, kolay temizlenebilirlik ve suya dayanıklılık açısından tercih edilmektedir. Bazı boy kiler dolapları, içerisindeki depolama alanına aydınlatmak için dahili aydınlatma sistemleri ile donatılmış olmaktadır. Bu, depolama alanının daha iyi görünürlük ve kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Bazı boy kiler dolapları, özel saklama alanları, şarap rafları, içecek Soğutucuları veya askı bölmeleri gibi ekstra özelliklere sahip olmaktadır. Bu, mutfak eşyalarını daha organize bir şekilde saklamaya yardımcı olmaktadır ve kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Genellikle mutfak dolaplarının yanından veya ayrı bir alan olarak kullanılmaktadır. Ek depolama alanı sağlamak ve mutfak eşyalarını daha düzenli bir şekilde saklamak için ideal bir depolama alanıdır.

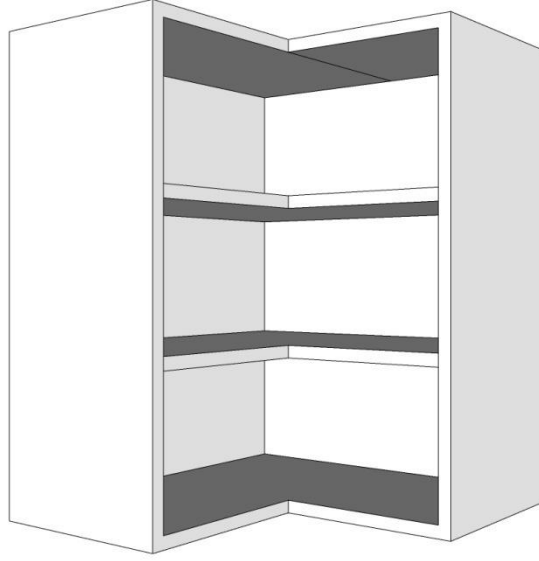


2.5.4. Köşe Dolapları

Mutfak tezgahının köşe alanında yer alan ve genellikle kullanımı zor olan köşe bölgelerini en iyi şekilde değerlendirmek için tasarlanmış dolaplardır. Bu dolaplar, genellikle L Veya U şeklindeki mutfak düzenlemelerinde kullanılmaktadır. L şeklindeki köşe dolaplar, iki yılı olan köşe alanlarında kullanılmaktadır. Bu

dolaplar, yan yüzeyleri boyunca depolama alanı sunar ve köşe alanındaki alanı en iyi şekilde değerlendirmeye sağlamaktadır. Kapaksız köşe raf dolapları da bulunmaktadır. Köşe alanının yüksekliğini kullanarak raflar sunmaktadır. Bu raflar, köşe dolabın içine yerleştirilir ve mutfak eşyalarının düzenli bir şekilde saklanmasını sağlamaktadır. Karusel dolaplar, bir döner mekanizma kullanarak köşe alanının tamamını değerlendirmektedir. Mutfakta kullanımı zor olan köşe alanlarının depolama potansiyelini artırmak ve erişilebilirliği iyileştirmek için kullanılmaktadır. Dolap seçimi, mutfak düzenine, ihtiyaçlara ve tercihlere bağlı olarak değişiklik göstermektedir.

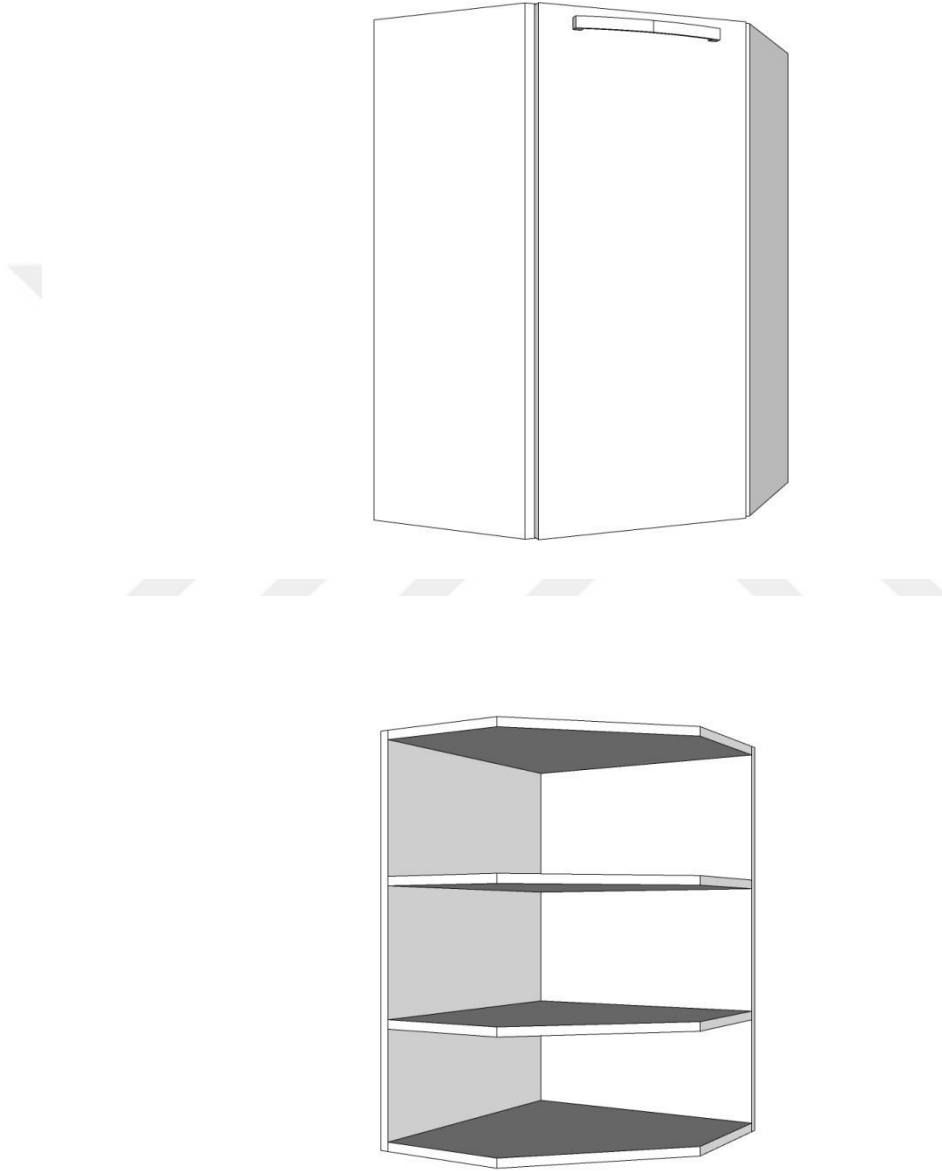




2.5.5. Kenar Bitiş Modülleri

Mutfak Dolaplarının sonlandırıldığı ve estetik bir bitiş sağladı dolaplardır. Bu dolaplar, mutfak tezgahının sonunda veya dolap sıralarının sonunda yer alır ve dolap sıralarını tamamlayarak düzgün bir görünüm oluşturmaktadır. Genellikle mutfak dolaplarıyla aynı malzemeden yapılmaktadır. Kenar bitiş dolapları, mutfak dolaplarının tasarımına uyumlu olacak şekilde tasarlanmaktadır. Dolap kapaklarının, renklerin detaylarını uyumlu olması önemlidir. Aynı zamanda kenar bitiş dolapları, köşelerdeki keskin kenarları yumuşatmak için de kullanılmaktadır. Kenar bitiş dolapları, estetik bir bitiş sağlamanın yanı sıra bazı fonksiyonellikler de sunmaktadır. Örneğin, kenar bitiş dolapları altında açık raflar veya ek depolama alanı olabilmektedir. Böylece, ekstra mutfak eşyalarını veya dekoratif öğeleri saklamak için de kullanılmaktadır. Mutfak dolaplarına entegre bir şekilde monte edilmektedir. Montaj, doğru şekilde yapılmalı ve dolaplarla uyumlu bir görünüm sağlamak için dikkatli bir şekilde yerleştirilmektedir. Kenar bitiş dolapları, genellikle mutfak dolaplarının yüksekliği ve genişliği ile uyumlu olarak tasarlanmaktadır. Bu, dolap sıralarının sonunda düzgün bir bitiş sağlar ve homojen bir görünüm oluşturmaktadır. Bazı kenar bitiş dolapları, mutfak dolapların sonunda bir kapakla kapatılmaktadır. Bu kapaklar, dolap sıralarının sonunu estetik bir şekilde tamamlar ve içindeki depolama alanını gizler. Mutfak dolaplarının düzgün bir bitiş sağlamasını ve estetik bir

görünüm oluşturmasını amaçlamaktadır. Dolap tasarımı ve malzeme seçimi, mutfak tarzına ve kişisel zevkleri bağlı olarak değişiklik göstermektedir.

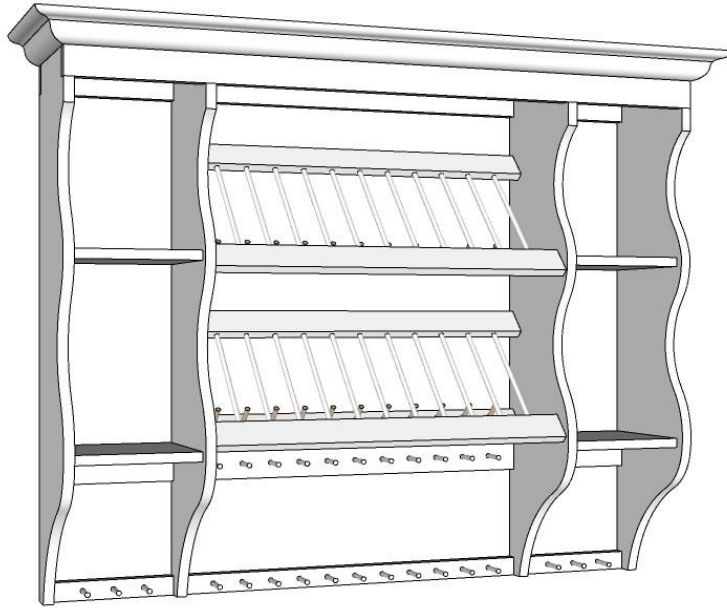
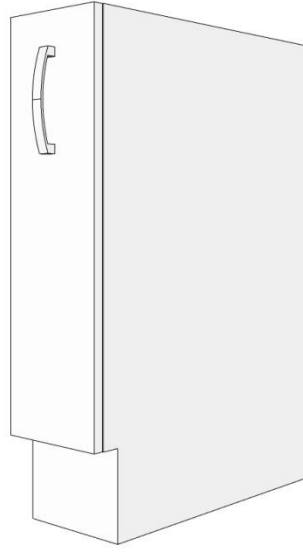


2.5.6. Özel Amaçlı Modüller

Belirli ihtiyaçları karşılamak veya özel eşyaları saklamak için tasarlanmış olan dolaplardır. Bu dolaplar, mutfak düzenlemesini optimize etmek, depolama

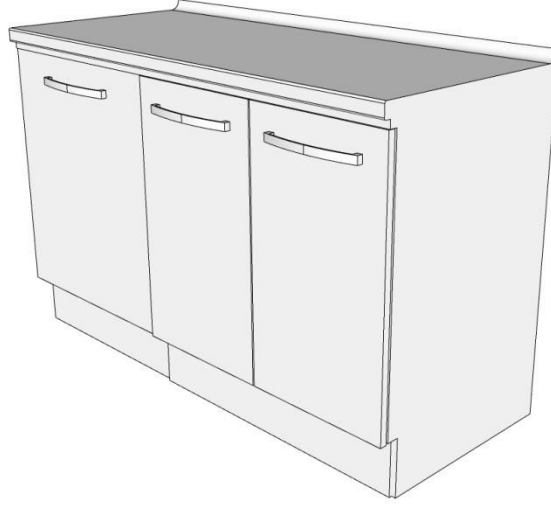
alanını artırmak veya belirli mutfak eşyalarını daha düzenli bir şekilde saklamak için kullanılmaktadır. Baharat dolapları, mutfakta kullanılan baharat şişelerini düzenli bir şekilde saklamak için tasarlanmış dolaplardır. Bu dolaplar genellikle Çekmece veya raflarla donatılmıştır ve baharatlarınızı kolaylıkla bulmanızı sağlamaktadır.

Çöp ve geri dönüşüm dolapları, atık yönetiminin kolaylaştırmak için tasarlanmaktadır. Bu dolaplar, çöp kutularını gizlemek ve düzenli bir şekilde saklamak için özel bölmeler veya çekmeceler içermektedir. Tencere ve tava dolapları, genellikle büyük ve hacimli mutfak ekipmanlarını düzenli bir şekilde saklamak için tasarlanmaktadır. Bu dolaplar, özel bölümler, ayarlanabilir raflar veya çekmeceler içermektedir. Şarap dolapların, şarap şişelerini uygun sıcaklıkta ve düzenli bir şekilde saklamak için tasarlanmış dolaplardır. Bu dolaplar genellikle özel şarap rafları ve bazen de için soğutmalı bölmeler içermektedir. Küçük ev aletleri dolapları, mutfakta kullanılan küçük elektrikli aletleri saklamak için idealdir. Bu dolaplar, mikserler, blenderlar, ekmek makinaları gibi aletlerin düzenli bir şekilde yerleştirilmesi için özel bölmeler ve prizli alanlar içermektedir. Cam ve porselen dolapları, mutfakta kullanılan özel tabaklar, bardaklar, fincanlar ve porselen takımlarını güvenli bir şekilde saklamak için tasarlanmış dolaplardır. Bu dolaplar, özel raf düzenlemeleri, cam veya porselenlere zarar vermeden saklama sağlayan yastıklar veya bölmeler içermektedir. Bunlar sadece birkaç tane örnek olup, mutfakta Özel amaçlı dolaplar çeşitli ihtiyaçlara göre tasarlanmaktadır. Mutfak düzeni, depolama gereksinimleri ve kişisel tercihler göz önünde bulundurularak, özel amaçlı dolaplar mutfakta daha düzenli bir ortam oluşturmak için kullanılmaktadır.



2.5.7. Tezgahlar

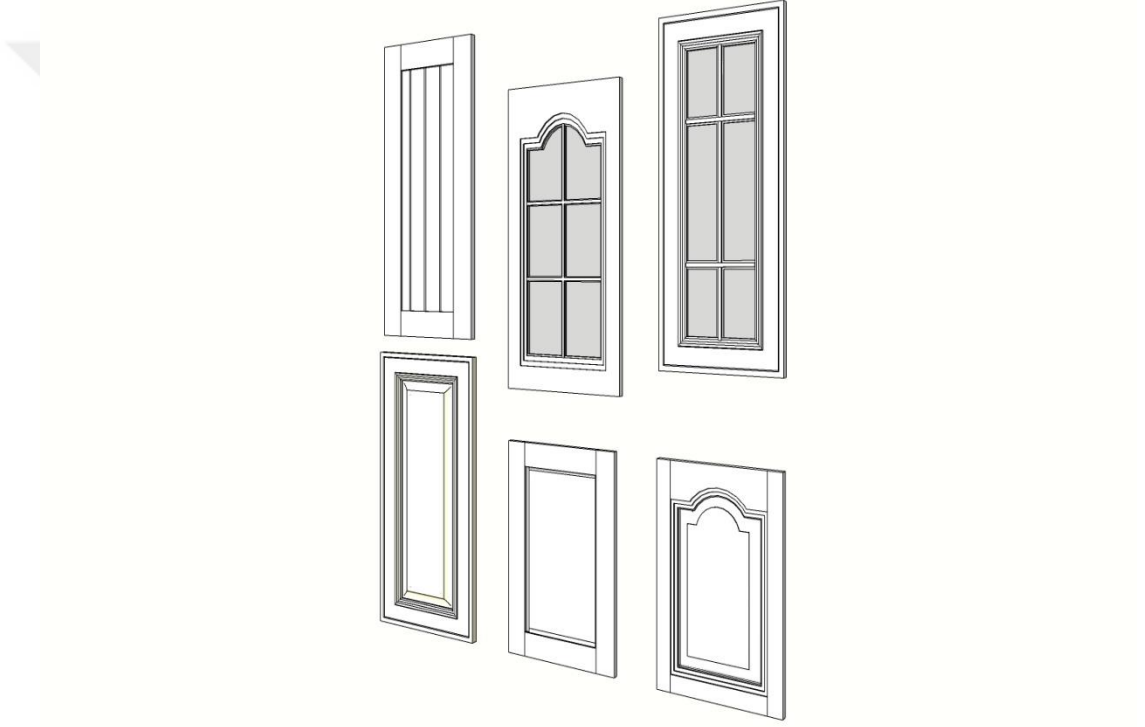
Yemek hazırlama, temizlik ve genel mutfak işlerini gerçekleştirmek için kullanılan önemli bir yüzeydir. Tezgahlar, mutfak düzeninin bir parçası olarak işlevsel olmadığı ve aynı zamanda mutfak dekoruna uyum sağlamalıdır. Granit, mermer, kuvars, ahşap, laminat, paslanmaz çelik gibi malzemeler kullanılmaktadır. Granit, dayanıklılığı ve doğal güzelliği nedeniyle popüler bir tezgah malzemesidir. Granit tezgahlar, çizilmelere ve Sıcaklığa karşı dayanıklıdır. Ayrıca, bir çok renk ve desen seçeneği sunmaktadır. Mermer tezgahlar zarif ve lüks bir görünüm sağlar. Ancak, mermer doğal bir taş olduğu için daha hassas olup ve lekelenmelere karşı daha duyarlı olmaktadır. Kuvars tezgahlar, mükemmel bir dayanıklılar ve deri leke direncine sahiptir. Ayrıca, bakteri ve mikrop üremesini önlemek için antibakteriyel özelliklere sahip olmaktadır. Geniş renk ve desen seçenekleri sunmaktadır. Ahşap tezgahlar sıcak bir görünüm ve doğal bir his sağlamaktadır. Diğer malzemelere göre daha yumuşak olabilir ve düzenli bakım gerektirebilmektedir. Laminat tezgahlar, geniş renk ve desen seçenekleriyle ekonomik bir seçenektir. Dayanıklı ve kolay temizlenebilir. Ancak edilmeleri karşı daha hassas olmaktadır. Paslanmaz çelik tezgahlar, endüstriyel bir görünüme dayanıklılık sağlamaktadır. Hijyeniktir, kolay temizlenmektedir ve Sıcakla karşı dayanıklıdır. Tezgah seçimi, bütçe, stil tercihleri, dayanıklılık, bakım gereksinimleri ve kullanım alışkanlıkları gibi faktörlere bağlı olarak değişmektedir. Ayrıca, tezgahın mutfak düzenlemesine uygun şekilde boyutlandırması ve düzgün bir şekilde monte edilmesi de önemlidir.



2.5.8. Kapaklar

Dolap ve çekmecelerin ön yüzeyini kaplayarak hem görsel bir estetik sağlamakta hem de içerisindeki eşyaları saklamaktadır. Kapaklar, mutfak dekorasyonunda önemli bir rol oynar ve mutfak tarzına uyum sağlamalıdır. Mdf veya ahşap kapaklar, lake kapaklar, laminant kapaklar, akrilik kapaklar, cam kapaklar, ahşap panelli kapaklar gibi sıkça kullanılan kapak tipleri bulunmaktadır. mdm(orta yoğunluklu lif levha) veya ahşap kapaklar, doğal bir görünüm sağlar ve çeşitli renk ve ahşap deseni seçenekleri sunmaktadır. Bu kapaklar genellikle yaka veya laminat ile kaplanır ve dayanıklı bir yüzey oluşturmaktadır. Lake kapaklar, yüksek parlaklık ve düzgün bir yüzey sağlar. Genellikle mdm üzerine uygulanan bir boya ve cilalama işlemi ile elde edilir. Lake kapaklar, modern ve şık bir görünüm sunar. Laminant kapaklar, dayanıklı bir plastik tabak ile kaplanmış mdm veya yonga levhalarından yapılmaktadır. Geniş renk ve desen seçenekleri sunar ve kolay temizlenebilir yüzeylere sahiptir. Akrilik kapaklar, yüksek parlaklık ve şeffaflık sağlamaktadır. İnce bir akrilik tabakası, mdm veya yonga levha üzerine uygulanmaktadır. Bu kapaklar, modern ve şık bir görünüm sunmaktadır. Cam kapaklar, şeffaf veya mat cam panellerden oluşmaktadır. Mutfakta sergilemek istediğiniz evreleri göstermek veya

açık raflar oluşturmak için kullanılmaktadır. Aynı zamanda mutfakta bir görsel derinlik ve hafiflik hissi yaratmaktadır. Ahşap panelli kapaklar, ahşap çerçeve içerisinde panel kullanılarak oluşturulmaktadır. Bu kapaklar geleneksel bir görünüm sağlar ve mutfaklarda sıcak bir atmosfer oluşturmaktadır. Kapak seçimi, mutfak tarzı, kişisel tercihler, dayanıklılık ve bütçeye bağlı olarak değişmektedir. Kapakların kaliteli malzemelerle üretilmesi ve düzgün montajı, uzun Ömürlü ve sağlam bir mutfak düzeni için önemlidir.

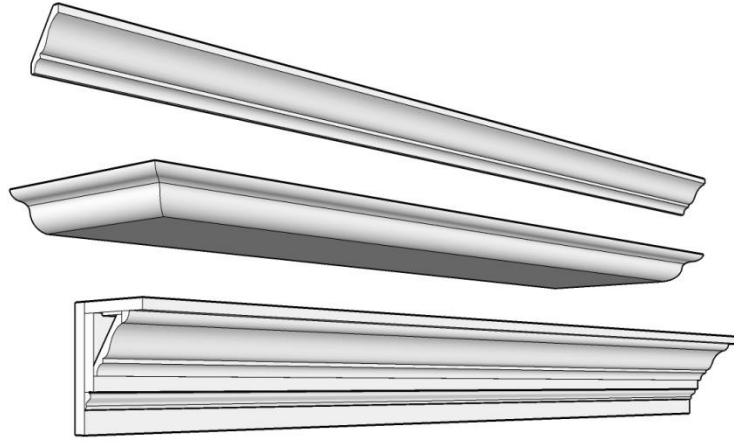


2.5.9. Taçlar ve Işık Bantları

Mutfak Dolaplarının üst kısmına yerleştirilen dekoratif ve aydınlatma unsurlarıdır. Bu unsurlar, mutfakta hem görsel bir etki yaratırken hem de işlevsel bir aydınlatma sağlamaktadır. Taçlar, mutfak Dolaplarının üst kısmında yerleştirilen dekoratif ahşap veya trim parçalarıdır. Mutfak Dolaplarına sofistike ve estetik bir dokunuş eklemektedir. Mutfak tasarımının tamamlayıcı bir unsuru olarak kullanılmaktadır ve mutfakta daha zarif bir görünüm sağlamaktadır.

Işık bantları, mutfak Dolaplarının altına veya içine yerleştirilen led ışıklardan oluşan esnek şeritlerdir. Mutfakta dolapların altında aydınlatma sağlamaktadır ve dolapların üzerinde bir ışık gölgesi oluşturarak atmosferik bir etki yaratmaktadır. Ayrıca, çalışma alanlarına daha fazla ışık vererek yemek hazırlığı sırasında daha iyi görünürlük sağlamaktadır. Işık bantları genellikle renk değiştirme özellikleriyle birlikte gelir ve mutfakta farklı aydınlatma atmosferleri yaratmaya olanak tanır.

Taçlar ve ışık bantları, mutfak tasarımında özelleştirme ve estetik bir dokunuş sağlamaktadır. Bu unsurlar, mutfak Dolaplarının görünümünü tamamlamaktadır ve mutfakta daha sofistike bir atmosfer oluşturmaktadır. Aynı zamanda işlevsel olarak da kullanılmaktadırlar, taçlar dolapların üstü kenarlarını korurken ışık bantları da ek aydınlatma sağlamaktadır. Tasarım, bütçe ve kişisel tercihlere bağlı olarak taçlar ve ışık bantları seçilmektedir. Mutfakta istenilen etki yaratmak için kullanılmaktadır.

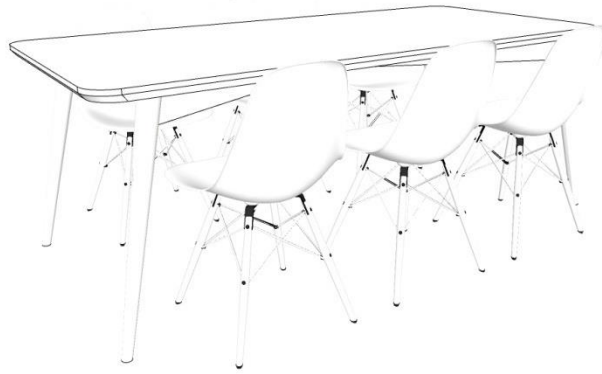


2.5.10. Yemek Masası ve Sandalyesi

Mutfakta yemek yeme, sosyalleşmek veya günlük aktiviteler için kullanılan önemli mobilyalardır. Yemek masası ve sandalyeleri, mutfak tarzına uygun olmalı,

kullanım kolaylığı sağlamalı ve mutfak alanına uygun boyutlarda olmalıdır. Mutfakta kullanılan yemek masaları, genellikle kompakt ve işlevsel olacak şekilde tasarlanmaktadır. Yuvarlak, kare veya dikdörtgen şekillerde bulunmaktadır. Masanın boyutu, mutfak alanına ve kullanım ihtiyaçlarına bağlı olarak değişmektedir. Bazı yemek masaları katlanabilir veya genişletilebilir özelliklere sahip olmaktadır, böylece alan daha iyi kullanılmaktadır. Malzeme olarak ahşap, metal veya cam gibi çeşitli Seçenekler mevcuttur. Mutfak yemek masasıyla uyumlu sandalyeler seçmek önemlidir. Sandalyeler rahat ve kullanışlı olmalıdır. Ahşap, metal veya plastik malzemelerden yapılmış sandalyeler genellikle tercih edilmektedir. Bazı sandalyelerde minderli veya döşemeli Seçenekler bulunmaktadır, bu da ek konfor sağlamaktadır. Sandalyelerin tasarımı ve tarzı, mutfak dekorasyonla uyumlu olmalıdır. Bazı mutfaklarda yemek masası yerine bir mutfak adası tercih edilmektedir. Mutfak odaları hem yemek yeme alanı olarak kullanılmakta hem de ek depolama alanı veya çalışma tezgahı olarak işlev görmektedir. Mutfak adaları genellikle bar taburesi tarzı sandalyelerle birlikte uygulanmaktadır.

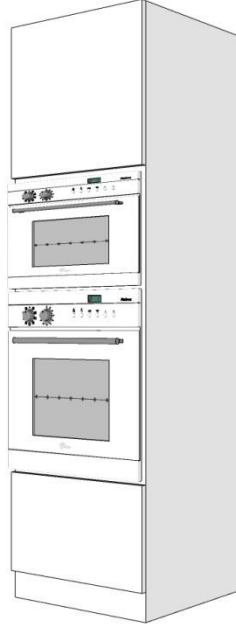
Yemek masası ve sandalyeleri seçerken, mutfak alanının boyutlarına, kullanımı ihtiyaçlarına, tarz tercihlerine ve bütçeye dikkat etmek önemlidir. Mutfakta uyumlu bir yemek masası ve sandalye seti seçmek, işlevselliği ve estetiği bir araya getirerek mutfak alanını daha kullanışlı ve konforlu hale getirmektedir.



2.5.11. Ocak ve Fırın

Yemek pişirmek için mutfakta kullanılan temel ekipmanlardır. Mutfak ocakları, gazlı ocaklar ve elektrikli ocaklar olarak ikiye ayrılmaktadır. Gaz ocakları, doğalgaz veya propan gibi yakıtlarla çalışan ocaklardır. Hızlı ve hassas ısı kontrolü sağlamak ve profesyonel şeflerin tercih ettiği bir seçenektir. Elektrikli ocaklar, elektrik enerjisiyle çalışan ocaklardır. Bunlar genellikle düz yüzeyli seramik ocaklar veya endüksiyon ocakları olmaktadır. Temizlik açısından daha kolay olabilir ve düz yüzeyli ocaklar sıcaklık dağılımı sağlamaktadır.

Fırınlr, ankastre ve fırın davlumbaz kombinasyonu olarak ikiye ayrılırlar. Ankastre fırınlar, mutfak dolaplarına entegre edilen fırınlardır. Genellikle göz hizasında yer alırlar ve mutfak tasarımları şık bir görünüm katarlar. Çeşitli pişirme fonksiyonlarına sahip olmaktadır. Fırın-davlumbaz kombinasyonu, bazı mutfaklarda fırın ve davlumbaz birleştirilerek kullanılmaktadır. Bu kombinasyon, hem fırın işlevini yerine getirir hem de pişirme sırasında oluşan buharı ve kokuları hemen dışarı atar.

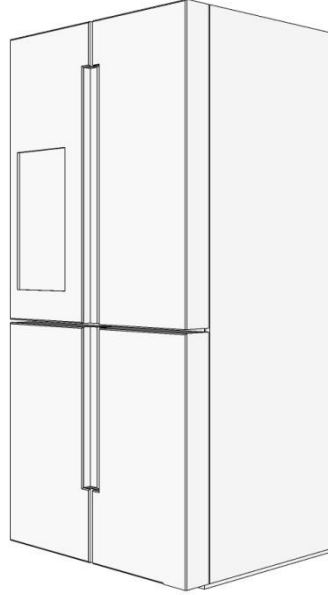


2.5.12. Soğutucular

Gıdaların taze kalmasını ve uzun süre saklanabilmesini sağlamak amacıyla kullanılan cihazlardır. En yaygın kullanılan mutfak soğutucusu ise buzdolabıdır. Buzdolabı, mutfakta en temel soğutucu cihazdır. Genellikle üst kısmında dondurucu bölümü, alt kısmında ise Soğutma bölümü bulunmaktadır. Buzdolapları, yiyecekleri düşük sıcaklıkta tutarak bozulmalarını önler. Dondurucu bölgesinde ise yiyecekleri uzun süreli olarak dondurarak tazeliğini korumaktadır. Derin dondurucu, sadece dondurucu bölümüne sahip olan bir soğutucudur. Genellikle ekstra depolama alanı sağlamak veya daha uzun süreli dondurma ihtiyaçları için kullanılmaktadır. Derin dondurucular, gıdaların çok düşük sıcaklıklarda saklamak ve dondurmak için tasarlanmıştır. Şarap dolapları, özellikle şarap koleksiyonu olan kişiler için tasarlanmaktadır. Şarapları belirli sıcaklık ve nem koşullarında muhafaza etmek için özel olarak tasarlanmaktadır. Bu dolaplarda sıcaklık kontrolü ve ayarlanabilir raflar bulunmaktadır. Mini buzdolapları, genellikle ofislerde, stüdyo dairelerde veya küçük mutfaklarda kullanılmak üzere tasarlanmış küçük boyutlu buzdolaplarıdır. Az miktarda yiyecek ve içeceklerin saklanması için ideal bir cihazdır. İçecek dolapları, sadece içeceklerin soğutulması ve saklanması için tasarlanmaktadır. Genellikle

içeceklerin düşük sıcaklıkta tutulmasını sağlar ve içeceklerin hızlı erişilebilir olmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş raflara sahip olmaktadır.

Mutfak Soğutucuları seçerken, enerji verimliliği, depolama kapasitesi, özellikler (rneğin buz yapma özelliği), hiç düzenleme ve kullanım kolaylığı gibi faktörleri göz önünde bulundurmak önemlidir.

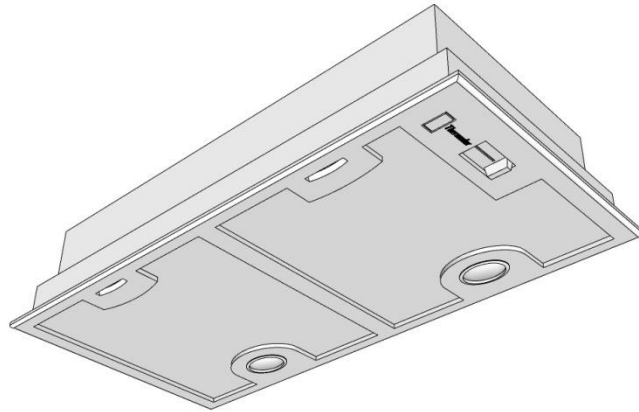


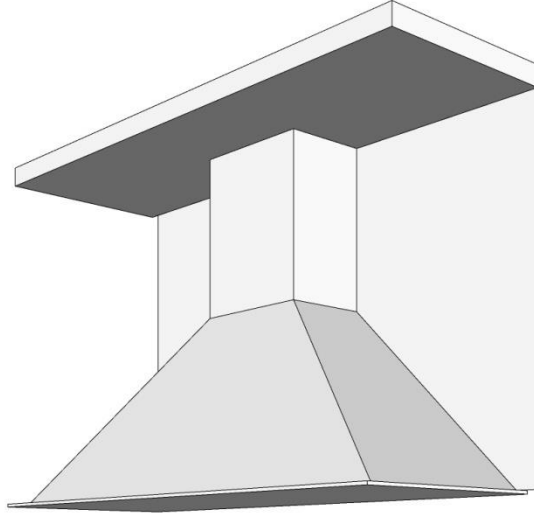
2.5.13. Aspiratörler

Mutfakta oluşan buharı, dumanı, kokuları ve ya partiküllerini emek havayı temizler ve mutfakta daha sağlıklı bir ortam oluşturmaktadır. Genellikle mutfak tezgahının üzerinde veya ocak üzerinde bulunmaktadır. Davlumbaz aspiratörler, tezgah üstü aspiratörler, ankastre aspiratör, duvar aspiratör gibi eşitleri bulunmaktadır. Davlumbaz aspiratörler, genellikle ocak veya fırın üzerinde yer alan büyük ve gösterişli aspiratörlerdir. Davlumbazlar, havayı emerek ya buharına, dumanı ve kokuları filtrelere veya dışarıya doğru yönlendirmektedir. Bu şekilde mutfakta daha iyi bir havalandırma sağlamakta veya birikimini önlemektedir. Davlumbaz aspiratörler genellikle duvara monte edilir veya tavana asılır. Tezgah

üstü aspiratörler, mutfak tezgahı üzerinde yer alan kompakt boyutlu aspiratörlerdir. Genellikle üst mutfak dolaplarının altına yerleştirilir ve ocak veya fırın üzerindeki buharı ve kokuları emer. Tezgah üstü aspiratörlerin çeşitli boyutları, şekilleri ve tasarımları bulunmaktadır. Bazı modeller, filtreler aracılığıyla havayı temizlerken, diğerleri dışarıya doğru havalandırma yapmaktadır. Ankastre aspiratörler, mutfak dolapların içine entegre edilen ve dolap kapakları ile gizlenen aspiratörlerdir. Bu şekilde mutfakta estetik bir görünüm sağlamaktadır. Ankastre aspiratörlerin çalışma prensibi davlumbaz veya tezgah üstü aspiratörlerle benzerdir. Hava emilir, filtreler veya dışarıya doğru yönlendirir. Duvar aspiratörleri, mutfak duvarına monte edilen ve havayı emerek temizleyen aspiratörlerdir. Genellikle mutfak tezgahın üzerinde veya ocak alanında bulunmaktadır. Duvar aspiratörleri, davlumbaz tarzında veya daha kompakt boyutlarda olmaktadır.

Mutfak aspiratörlerin seçerken, emiş gücü, ses seviyesi, filtre türü, kurulum şekli ve tasarım gibi faktörlerin göz önünde bulundurmak önemlidir. Ayrıca, mutfak alanının boyutu, kullanım alışkanlıklarını ve bütçe de dikkate alınmaktadır. İyi bir mutfak Aspiratörü, mutfakta daha temiz bir hava sağlayarak yemek pişirme deneyimini geliştirmektedir.

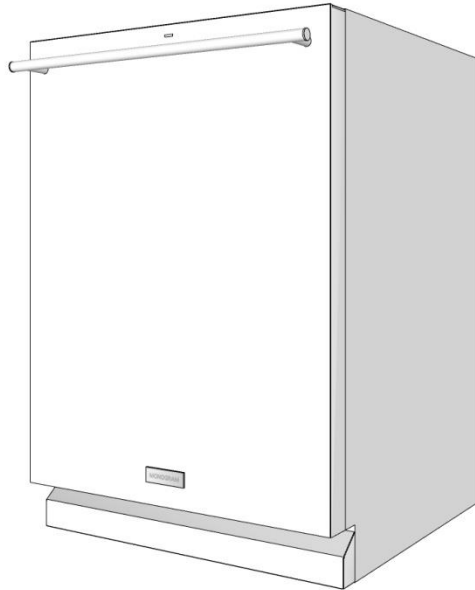
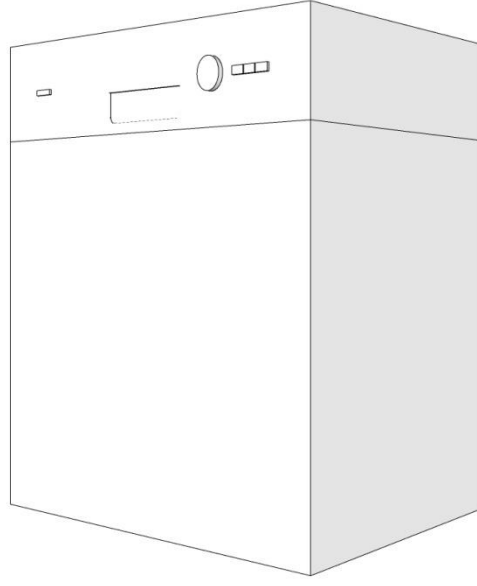




2.5.14. Bulaşık Makinaları

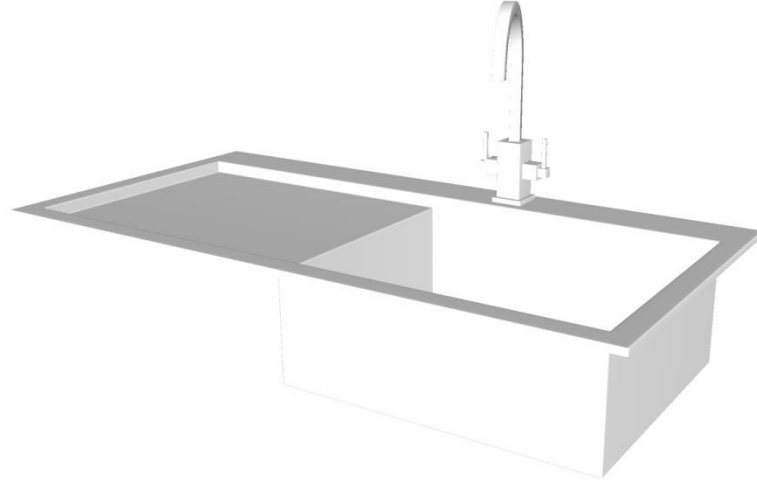
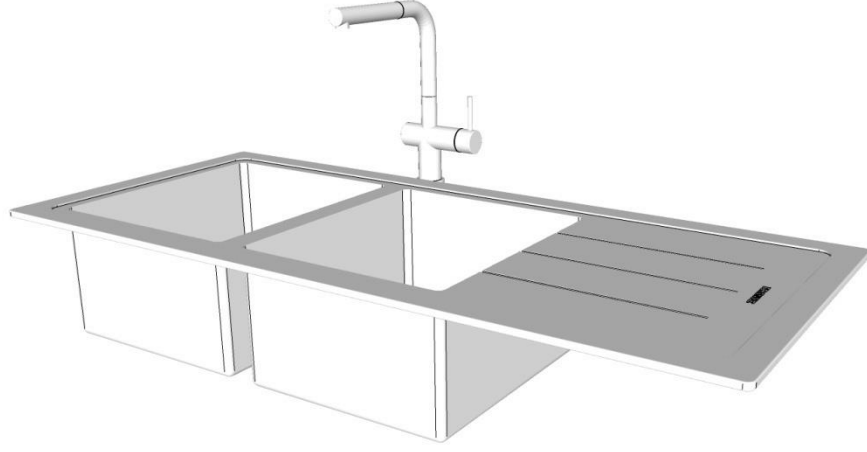
Mutfakta kullanılan tabaklar, bardaklar, çatal-bıçak gibi bulaşıkların temizlenmesi için kullanılan otomatik cihazlardır. Hem zaman hem de çaba tasarrufu sağlayarak bulaşıkların elde yıkamasına göre daha pratik bir yöntemdir. Standart(solo), Kompak ve entegre bulaşık makineleri olmak üzere üç çeşidi bulunmaktadır. Standart bulaşık makinaları, tipik olarak mutfak tezgahın altına yerleştirilen, geniş bir iç hacme sahip makinalardır. Genellikle 12 ila 16 adet bulaşık takımını temizleme kapasitesine sahiptir. Alt sepet, üst sepet ve çatal-bıçak tepsisi gibi farklı bölmelere sahiptir. Farklı program seçenekleri, sıcaklık ayarları ve ek özellikler (örneğin, hızlı yıkama, enerji tasarrufu vb.) sunmaktadır. Kompakt bulaşık makineleri, daha küçük mutfaklara veya az buluş yıkanması gereken durumlara uygun daha küçük boyutlu makinalardır. Bu makinalar genellikle altı ila sekiz adet bulaşık takımı temizleme kapasitesine sahiptir. Standart bulaşık makinalarına göre daha az yer kaplar ve taşınabilirlik açısından daha esnektir. Entegre bulaşık makinaları, mutfak dolaplarına entegre edilen ve dışarıdan görünmeyen makinalardır. Mutfak tasarımına uyum sağlamak için dolap kapakları ile aynı görünümü vermek üzere tasarlanmaktadır. Entegre bulaşık makinaları, gizli bir görünüm sunar ve mutfakta daha düzenli bir estetik sağlamaktadır.

Bulaşık makineleri seçerken, kapasite, enerji verimliliği, gürültü seviyesi, program seçenekleri, su tüketimi ve kullanım kolaylığı gibi faktörler göz önünde bulundurmak gerekmektedir. İyi bir bulaşık makinesi, bulaşık makinesi etkili bir şekilde temizlerken zamandan ve enerjiden tasarruf etmemiz almaktadır.



2.5.15. Evye ve Bataryalar

Mutfak lavabosu ve su kullanım için kullanan önemli bileşenleridir. Evye, yemek hazırlığı, bulaşık yıkama ve temizlik gibi mutfak işlerinde suyun boşaltıldı ve kullanıldığı lavabo bölümüdür. Batarya ise evyenin üzerinde bulunan su akışını kontrol eden musluktur. Mutfak evyeleri, farklı boyutlarda ve tasarımlar da bulunmaktadır. Paslanmaz çelik, granit, porselen gibi malzemelerden üretilmektedir. Mutfak evreleri, tek gözlü veya çift gözlü olmaktadır. Çift gözlü evliler, ayrı ayrı kullanılabildiği için yiyecek hazırla ve bulaşık yıkama gibi işlerde daha pratiktir. Bazı evlerde aksesuarlar, su süzgeçleri veya çöp öğütücüleri gibi ek fonksiyonlar da bulunmaktadır. Mutfak bataryaları, su akışını kontrol etmek için kullanılan musluklardır. Mutfak bataryaları genellikle tek kollu veya çift kollu olmaktadır. Tek kollu bataryalar, suyun sıcaklık ve de bir kontrolünü kolaylaştırırken, çift kollu bataryalar sıcaklık ve deveyi ayrı ayrı kontrol etmeyi sağlamaktadır. Bazı bataryalar da su püskürtme modları, çekilebilir başlıklar veya su tasarrufu sağlayan özellikler gibi ek fonksiyonlar da bulunmaktadır. Ayrıca, bazı bataryalar filtrelele veya su yumuşatma sistemlerine sahip olmaktadır. Mutfak evyesi ve bataryasını seçerken, mutfak tasarımına uyum, dayanıklılık, temizlik kolaylığı, su tasarrufu, kurulum kolaylığı ve marka kalitesi gibi faktörleri göz önünde bulundurmak önemlidir. Ayrıca, evrenin ve bataryanın mutfak kullanım ihtiyaçlarına uygun boyutta olmasına dikkat etmek gerekmektedir. İyi bir mutfak evyesi ve bataryası, mutfak işlerini daha kısa sürede daha verimli hale getirmektedir.



2.5.16. Aksesuar ve Gereçler

Mutfakta yemek hazırlığı, pişirme, servis ve temizlik gibi işlerde kullanılan çeşitli eşyaları içermektedir. Kesme ve doğrama aletleri; bıçaklar, rendeler, doğrama tahtaları, sebze soyacakları, dilimleyiciler gibi kesme ve doğrama işleri kullanın

aletlerdir farklı boyutlarda ve türlerde bıçaklar, farklı malzemeleri kesimi için tasarlanmaktadır. Pişirme gereçleri; tencere ve tava setleri, çelik, döküm veya seramik kaplarda pişirme yapmak için kullanılmaktadır. Fırın tepsileri, muffin kapları, kek kalıpları gibi özel pişirme gereçleri de bulunmaktadır. Pişirme ve karıştırma aletleri; karıştırıcılar, spatulalar, Kepçeler, çırpıcılar, kırpma telleri gibi aletler, malzemelerin karıştırılması, çırpılması ve pişirme işlerinde kullanılmaktadır. Mutfak tartıları; yemek malzemelerinin doğru miktarlarının ölçülmesi için kullanılan tartılardır. Dijital veya analog tartılar bulunmaktadır. Mutfak ölçü kapları; yemek tariflerindeki ölçümleri doğru bir şekilde yapmak için kullanılan çeşitli ölçü kaplarıdır. O örneğin, çay kaşığı, yemek kaşığı, su barda ölçülerinde kaplar bulunmaktadır. Pişirme ve servis gereçleri; karıştırma kaseleri, çırpma kapları, servis tabakları, servis kaşık ve çatalları, spatulalar, Kepçeler gibi pişirme ve servis işlerinde kullanılan çeşitli gereçler bulunmaktadır. Mutfak elektronikleri; bilendir, mikser ,tos makinesi, su ısıtıcı gibi elektrikli mutfak aletleri, yemek hazırlığı ve pişirme süreçlerinde kullanılmaktadır. Saklama kapları; plastik kaplar, cam kaplar, saklama poşetleri gibi malzemeler, yiyeceklerin saklanması ve buzdolabında düzenli bir şekilde muhafaza edilmesi için kullanılmaktadır. Temizlik gereçleri; mutfak temizliği için kullanılan süngerler, fırçalar, bezler, bulaşık deterjanı, sıvı temizlik maddeleri gibi malzemeler bulunmaktadır. Bunlar sadece birkaç örnek olup mutfakta kullanılan aksesuar ve gereçler geniş bir yelpazeye sahiptir. Mutfak ihtiyaçlarını ve kişisel terzilere bağlı olarak, farklı aletler ve eşyalarda kullanılmaktadır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

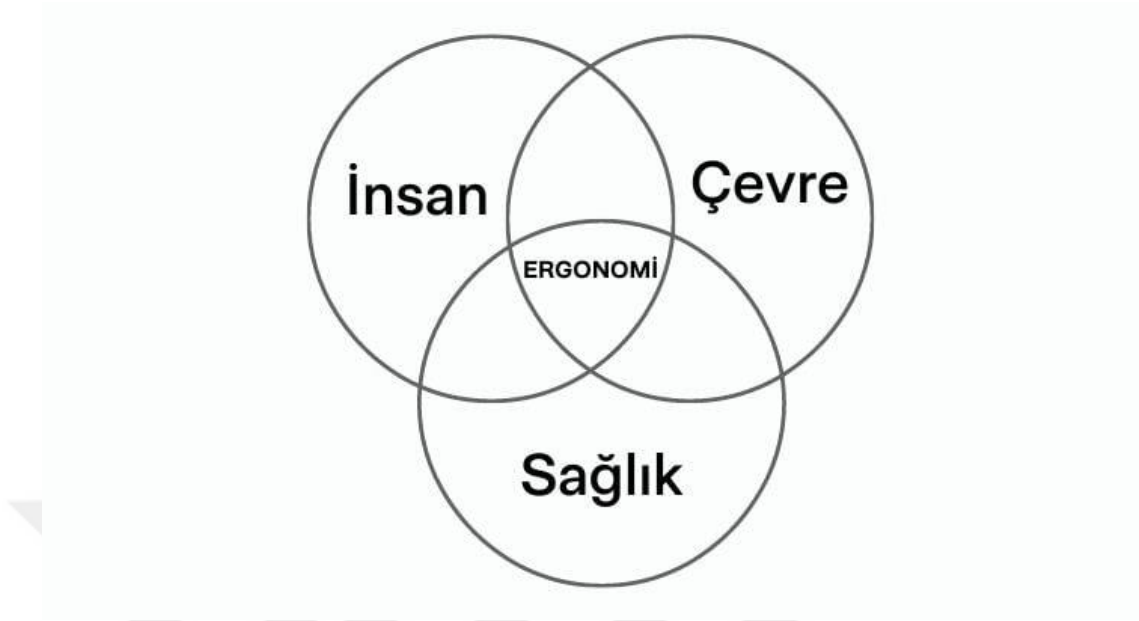
3. ERGONOMİ VE ANTROPOMETRİ

3.1. ERGONOMİ

3.1.1. Ergonominin Tanımı, Amacı ve Önemi

Ergonomi, insanın fiziksel ve zihinsel yeteneklerini ve sınırlamalarını inceleyen bir bilim dalıdır. Ergonomi, insan ve teknoloji, insan ve iş ortamı, insan ve ürün ilişkilerini anlamak ve optimize etmek için tasarım ilkelerini uygulamaktadır. Ergonominin temel amacı, insanın güvenliği, konforu ve performansını artırmak için iş ortamlarını, ürünleri ve sistemleri optimize etmektedir. Ergonomi, çalışanların güvenliğini sağlamak için tasarım ilkelerini kullanmaktadır. Ergonomik olarak düzenlenmiş iş ortamları ve ekipmanlar, kazaların ve yaralanmaların önlenmesine yardımcı olmaktadır. Ergonomik tasarım, çalışanların işlerini daha etkili ve verimli bir şekilde yapmalarına yardımcı olmaktadır. Doğru çalışma pozisyonları, hareket akışı ve ekipman ergonomisi, iş performansını ve üretkenliğini artırmaktadır. Çalışanların fiziksel ve zihinsel sağlığının desteklemektedir. Doğru vücut mekaniği ve destekleyici ekipmanlar, kas-iskelet sisteminin yaralanmalarının ve rahatsızlıklarının azalmasına yardımcı olmaktadır. Aynı zamanda, ergonomik olarak düzenlenmiş iş ortamları çalışanların konforunu artırmaktadır.

Ergonomi, ürün ve hizmet tasarımında kullanıcı deneyimini önemsemektedir. Ergonomik olarak tasarlanmış ürünler, kullanıcıların ihtiyaçlarını daha iyi karşılar ve kullanım kolaylığı sağlar. Bu da müşteri memnuniyetini artırmaktadır. Ergonomik bir iş ortamı, çalışanların işlerinden daha fazla tatmin olmalarını sağlamaktadır. Ergonomik tasarım, çalışanların ihtiyaçlarını ve beklentilerini karşılar ve iş memnuniyetini artırır.

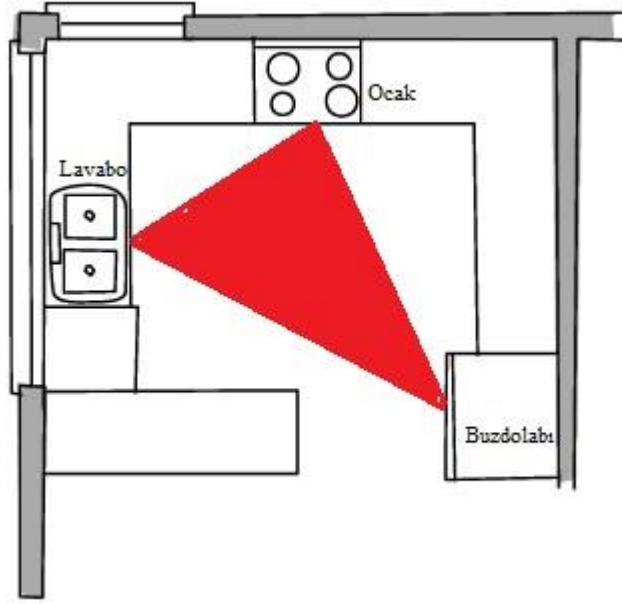


3.1.2. Mutfak Tasarımında Ergonomi

Kullanıcıların mutfakta güvenli ve tekili bir şekilde çalışmalarını sağlamak için önemlidir. Mutfakta en çok kullanılan üç bölgeler olan, pişirme, hazırlık ve temizlik bölgeleri arasında kolay ve rahat bir iş akışı sağlamak için ‘iş üçgeni’ prensibi kullanılmaktadır. Pişirme alanı (ocak, fırın), hazırlık alanı (tezgah) ve temizlik alanı (lavabo, bulaşık makinesi) bir üçgen şeklinde düzenlenir. Bu, gereksiz hareketi ve yorgunluğu azaltarak işleri daha verimli hale getirmektedir. Tezgah yüksekliği, kullanıcının rahat ve doğru çalışma pozisyonunu koruması için önemlidir. Genel olarak, kullanıcının dirseklerinin ve ön kollarının paralel olacağı yükseklik tercih edilmektedir. Böylece, yemek hazırlarken veya temizlik yaparken omurga sağlığı korunmaktadır.

Mutfakta depolama alanlarının ergonomik olarak düzenlenmesi, kullanıcının eşyalara kolay erişimini ve depolama düzenini sağlamaktadır. Sık kullanılan eşyalar, kulacının kolayca ulaşabileceği şekilde düzenlenmelidir. Ayrıca, çekmeceler ve dolaplar içindeki bölmeler, raflar ve çekmece düzenleyicileri gibi öğeler kullanarak depolama alanlarının düzenli ve organize olması sağlanmaktadır.

Mutfakta yeterli ve doğru aydınlatma sağlanmalıdır. Işık kaynakları, çalışma alanlarını ve tezgahları iyi bir şekilde aydınlatmalıdır. Gölgeyi azaltmak ve göz yorgunluğunu önlemek için homojen bir aydınlatma sağlanmalıdır. LED veya floresan ışıklar, enerji verimliliği ve doğru aydınlatma sağlamak açısından tercih edilmektedir. Mutfakta kullanılan ekipman ve araçlar, kullanıcının güvenliği ve konforu için ergonomik olarak tasarlanmalıdır. Ergonomik olarak tasarlanmış mutfak aletleri, kullanıcının zorlanmadan ve yorulmadan kullanmasına yardımcı olmaktadır. Mutfakta elektrik ve su noktalarının ergonomik olarak yerleştirilmesi, kullanıcının pratik ve güvenli bir şekilde cihazları kullanabilmesini sağlamaktadır. Prizler, ana çalışma alanlarına yakın kolay ulaşılabilir olmalıdır. Lavabo ve bulaşık makinesi gibi su noktaları da kullanıcının iş akışını kolaylaştıracak şekilde yerleştirilmelidir.



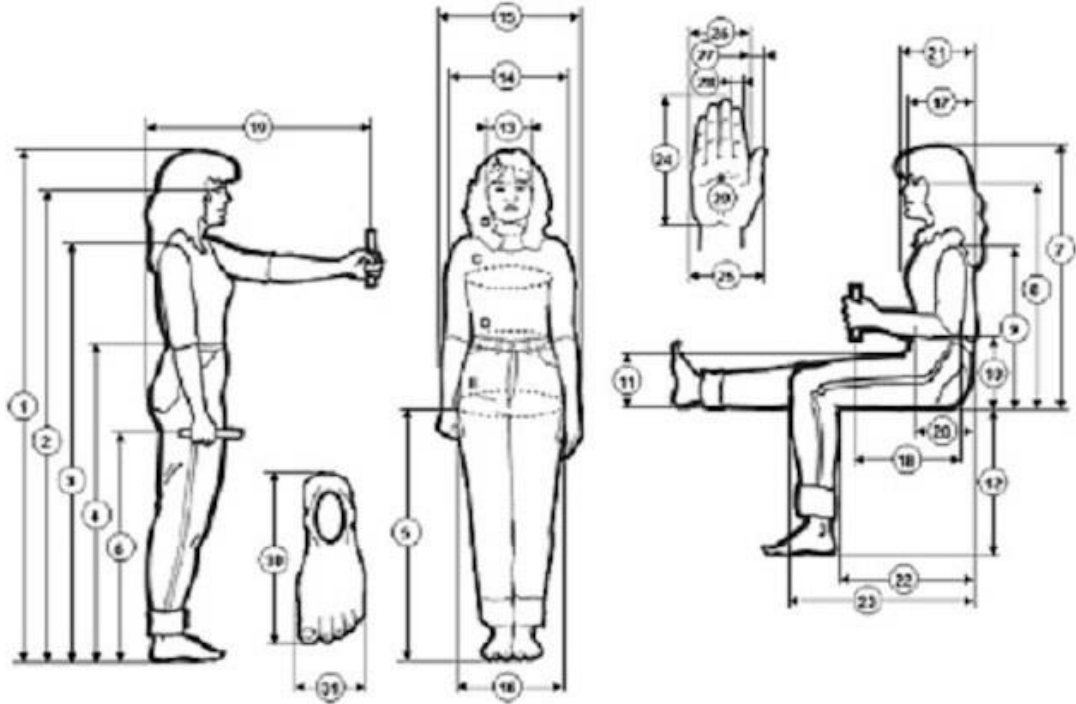
Mutfak tasarımında ergonomi, kullanıcının güvenliği, konforu ve iş verimliliği açısından büyük öneme sahiptir. Bu nedenle, tasarım sürecinde ergonomik prensiplere dikkat etmek ve kullanıcının ihtiyaçlarını göz önünde bulundurmak önemlidir.

3.2. ANTOPOMETRİ

3.2.1. Antropometri ve Tanımı

İnsan vücudunun ölçümü ve analizi ile ilgilenen bir bilim dalıdır. Bu bilim dalı, insan vücudunun fiziksel özelliklerini, boyutlarını, oranlarını ve şekillerini inceleyerek ölçü verilerini toplar ve analiz eder. Antropometri, insan vücuduyla ilgili verileri kullanarak tasarım, mühendislik ve ergonomi gibi alanlarda uygulamalar yapmayı amaçlamaktadır. Bu veriler, ürünlerin ve ortamların insanların boyutları ve ergonomik gereksinimleriyle uyumlu bir şekilde tasarlanmasına yardımcı olmaktadır.

Antropometrik veriler, farklı demografik gruplar arasında cinsiyet, yaş, etnik köken ve coğrafi bölgeler gibi değişkenlere göre değişkenlik göstermektedir. Bu veriler, tasarım sürecinde kullanıcıların fiziksel özelliklerini ve gereksinimlerini anlamak için kullanılmaktadır. Antropometri, insan vücudunun çeşitliliğini anlamak ve tasarımın insanların rahatlığını ve kullanılabilirliğini artırmak için temel bir araçtır. Tasarımcılar ve mühendisler, antropometrik verileri kullanarak ürünleri ve ortamları insanlara daha iyi uyum sağlayacak şekilde tasarlayabilir ve geliştirebilir.



Yapısal vücut ölçüleri

Vücutun, ayakta ve oturarak belirli standart duruşlarında elde edilen değerlerdir. Yükseklikler: Ayaktayken yerden, otururken oturma yüzeyinden ilgili vücut noktasına kadar olan uzunluklardır. Dikey düzlemde ölçülürler. Genişlikler: Yatay ve enine çaplardır. Dikey düzlemde ölçülürler. Derinlikler: Yatay ve dikine çaplardır. Yanal düzlemde ölçülürler. Uzunluklar: Herhangi bir vücut kısmının uzun eksenini boyunca ölçülen değerdir. Çevresel uzunluklar bir vücut parçasının kendisiyle aynı düzlemdeki çevresidir. Eğrisel uzunluklar Düşüklükler: Boyun, göğüs, bel ve kalça arasındaki mesafelerdir. Kalınlıklar Çıkıntılar: Bir vücut bileşeninin ucunun bileşen başlangıcına olan uzaklığıdır.

3.2.2. Mutfak Tasarımında Antropometri

Kullanıcıların vücut ölçüleri ve hareket kabiliyetlerini dikkate alarak ergonomik olarak uyumlu bir mutfak ortamının oluşturulmasına yardımcı olmaktadır. Mutfak tezgahının yüksekliği kullanıcıların rahat ve doğru çalışma pozisyonunu koruma için önemlidir. Farklı kullanıcı grupları için uygun bir tezgah yüksekliği belirlenirken, kullanıcıların boy uzunluğu ve çalışma pozisyonları göz önünde bulundurulmalıdır. Tezgah derinliği, kullanıcının çalışma alanında yeterli mesafeye sahip olmasını sağlamaktadır. Kullanıcının kolayca erişebilmesi ve rahatlıkla çalışabilmesi için tezgah derinliği antropometrik verilerle belirlenmelidir.

Mutfak dolaplarının ve çekmecelerinin yükseklikleri, kullanıcının kolayca erişebilmesini sağlamak için antropometriye uygun olarak belirlenmelidir. mutfakta yeterli aydınlatmanın sağlanması, kullanıcının işleri daha rahat ve doğru bir şekilde yapabilmesi için önemlidir. Antropometri, ışık kaynaklarının yerleştirilmesi ve ışık yoğunluğunun belirlenmesi gibi aydınlatma konularında rehberlik sağlamaktadır.

Antropometri, kullanıcıların fiziksel özelliklerini ve ihtiyaçlarını dikkate alarak mutfak tasarımının insan odaklı bir şekilde yapılmasını sağlamaktadır. Bu da kullanıcıların mutfakta daha rahat, güvenli ve verimli bir şekilde çalışmalarına olanak tanır.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. MUTFAK ELEKTRONİK EV ALETLERİ

4.1. MUTFAK ELEKTRONİK EV ALETLERİ İNCELENMESİ

4.1.1. Tost Makinesi

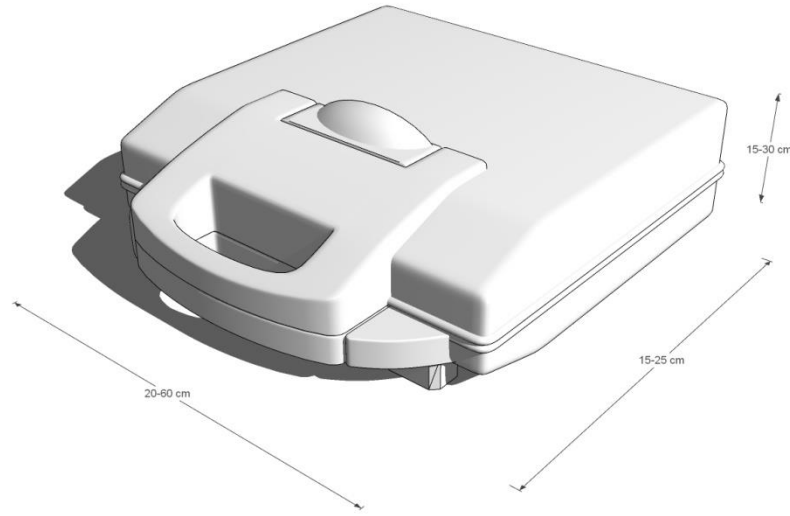
Ekmek dilimlerini ısıtarak ve kızartarak tost yapmaya yarayan elektrikli ev aletidir. Genellikle iki veya dört dilim ekmek yerleştirebilen yatay veya dikey bir tasarım Asahiptir .tos makinesi, ekmek dilimlerin içini kızartırken dışını çtır yapmak için ismi elemanları ve ızgaralardan oluşmaktadır. Tost makinesinin tarihçesi oldukça eskiye dayanmaktadır. İnsanlar, ekmek dilimlerini ateş üzerinde ve ocakta kızartarak tost yapmaya başlamıştır. Ancak tost makinesinin modern versiyonu, endüstriyel devrimle birlikte ortaya çıkmıştır. İlk elektrikli tost makinesi, 1893 yılında Cromptonand Company adlı bir İngiliz şirket tarafına icra edilmiştir. Bu makine, ekmek dilimleri yatay olarak kızartabilen ve her iki tarafını da eşit şekilde ısıtabilen bir mekanizmaya sahipti.

20. yüzyılın başlarında, tost makineleri yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu dönemde, Amerika Birleşik Devletleri'nde tost makinesi üretimi ve kullanımı hızla artmıştır. 1921 yılında, Charles Strite adlı bir Amerikalı mucit, otomatik pop-ap özelliğine sahip ilk tost makinesini icat etmiştir. Bu özellikler sayesinde, ekmek dilimleri kızardığında otomatik olarak yukarı çıkarak yanmalarını engelliyordu.

Tost makinesi teknolojisi zamanla gelişerek ve farklı modeller ve özellikler ortaya çıkmıştır. Bugünün modern tost makinaları, değişken ısı ayarları, ekstra geniş yuvalar, çörek ısıtma fonksiyonu, bagel kızartma özelliği gibi çeşitli özelliklere sahiptir. Ayrıca bazı tost makinaları, sandviç yapma ve waffle pişirme gibi ek fonksiyonlara da sahip olmaktadır.

Tost makinesi ölçüleri ve özellikleri markalara, modellere tiplere göre değişiklik göstermektedir. Ancak genel olarak tost makinesi standart boyutlara sahiptir ve mutfak tezgahlarında rahatlıkla kullanılmaktadır. Genişlik genellikle 20-60 cm arasında, derinlik 15-25 cm arasında, yükseklik 15-30 cm arasında değişmektedir. Özellikler; dilim kapasitesi, ayarlanabilir kızartma seviyeleri, ekstra

geniş yuvalar, çıkarılabilir tepsiler ve ek fonksiyonlar olarak dikkat edilmektedir. Dilim kapasitesi; tost makinesinin kaç dilim ekmeği aynı anda kızartabileceğini belirtir. Genellikle 2 dilim veya 4 dilim kapasiteli modeller bulunmaktadır. Ayarlanabilir kızartma seviyeleri; kızartma derecesini kontrol etmek için ayarlanabilir kızartma sevilene sahip olan tost makinaları bulunmaktadır. Bu şekilde dilimler istenilen kadar hafif veya koyu kızartılmaktadır. Ekstra geniş yuvalar; bazı tost makinaları, daha kalın dilimleri veya bagel gibi büyük boyutlu yiyecekleri kızartmak için ekstra geniş yuvalara sahip olmaktadır. Isıtma rafı ;tos makinasında ısıtılacak veya ısıtılmış yiyecekleri tutmak için kullanılan bir raf olmaktadır. Çıkarılabilir tepsi; kırıntıları yakalamak ve temizliği kolaylaştırmak için genellikle çıkarılabilir bir kırıntı tepesine sahip olmaktadır. Bazı tost makinaları, bagel, dondurulmuş gıdaları çözebilme ne ya ısıtma gibi ek fonksiyonlara sahip olmaktadır.



4.1.2. Çay Makinaları

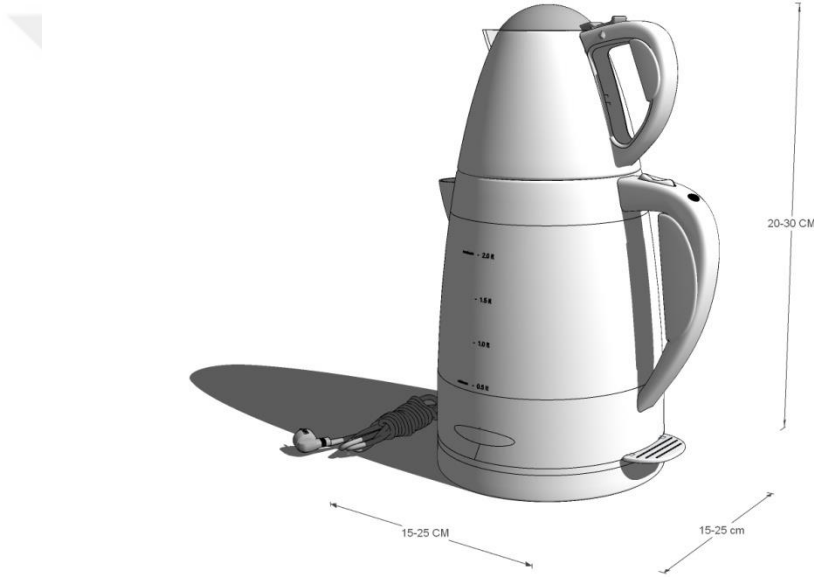
Çay yapmak için suyu ısıtan ve demleme işlemini gerçekleştiren bir ev aletidir. Çay yapım sürecini hızlandırmak ve kolaylaştırmak amacıyla

tasarlamaktadır. ay makinesi, genellikle elektrikle çalışan ve otomatik kontrol özelliği ile donatılmış bir cihazdır. ay makinasının tarihçesi, çayın tarihine uzamış. ay, M.Ö. 2737 yılında in’de keşfedildi zamanla tüm dünyaya yayıldı. ay yapımı geleneksel olarak su kaynatılarak ve çay yapraklarının demlenmesi ile gerçekleştirilmektedir. Bu süreç, suyun el ile ısı açılması ve demleme kabının içine çay yapraklarının eklenmesi ile gerçekleştiriliyordu. Ancak ay yapım süreci zaman alıcıydı ve pratik değildi. Bu nedenle, 19. yüzyılın sonlarında çay yapımını kolaylaştırmak amacıyla çay makinesi icat edildi. İlk ay makinaları, suyu kaynatırsan ve demleme işlemini otomatik olarak gerçekleştiren basit mekanizmalardan oluşmaktadır. Bu makinalar genellikle ocakta veya sobada kullanılıyordu. 20. yüzyılın başlarından elektrikli çay makinesi icat edildi. 1891 yılında Crompton and Company adlı bir İngiliz şirketi, suyu elektrikli Stani ay makinesini üretti. Bu ay makinesi, bir su haznesi, bir ısıtma elemanı ve bir demleme hazinesinden oluşuyordu. Elektrikli ay makinesi, suyu hızlı bir şekilde kaynatıyor ve demli Mahallesi’ndeki çay yaprakları ile temas ederek çayın demlenmesini sağlıyordu.

ay makinesi teknolojisi zamanla gelişerek, farklı modeller ve özellikler ortaya çıkmıştır. Bugünün modern çay makinaları, programlanabilir zamanlıcılar, farklı ısı ayarları, otomatik demlemek ve sıcak tutmaz fonksiyonları gibi çeşitli özelliklere sahiptir. Ayrıca bazı çay makinaları, çay poşetleri veya çay yaprakları için özel haznelerden donatılmıştır.

ay makinaları genel olarak 15-25 cm genişlikte, 15-25 cm derinlikte ve 20-30 cm yükseklikte değişmektedir. ay makinesinin su kapasitesi, genellikle litre cinsinden belirtilir. Genellikle 0.5 litre ile 2 litre arasında çeşitli kapasitelere sahip modeller bulunmaktadır. Isıtma sistemi elektrikli olarak çalışmaktadır. Su kaynatma hızı ve enerji verimliliği gibi faktörler, ısıtma sisteminin kalitesi ile ilişkilidir. Bazı ay makinaları, su kaynadıktan sonra veya belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanabilen bir özelliğe sahip olmaktadır. Bu, güvenlik ve enerji tasarrufu sağlamaktadır. ay makinesinin bazı modelleri, çayını demlendiği sıcaklıkta tutulmasını sağlayan bir sıcak tutma fonksiyonuna sahip olmaktadır. ay yapraklarının veya çay poşetlerinin kullanıldığı çay makinaları, entegre bir filtre

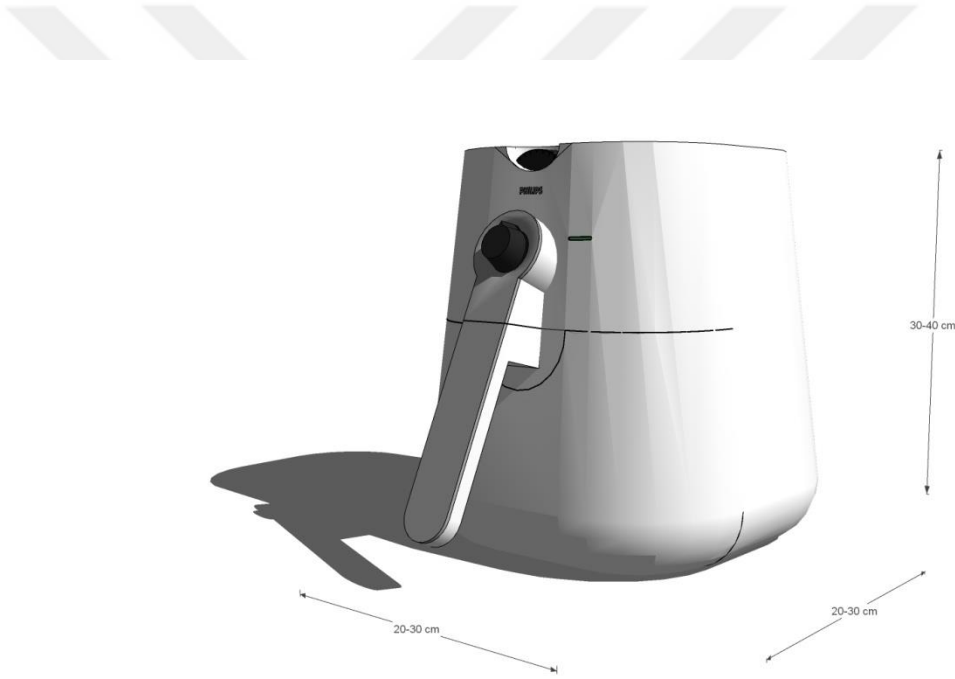
sistemi veya çay yaprakların kolayca çıkarabilmesi için çıkarılabilir filtrelerle birlikte bulunmaktadır. Bazı ay makinaları, farklı ölçülerine uygun olarak ayarlanabilir sıcaklık seçenekleri bulunmaktadır. Bu şekilde, siyah çay, yeşil çay veya oolong çay gibi çayların en iyi sonuçları elde edilmektedir. ay makinesi üzerinde su seviyesini gösteren, su kaynama durumunu belirten ve çalışma durumunu gösteren göstergeler bulunmaktadır. ay makinesi ölçüleri ve özellikleri üreticiden üreticiye ve modelden modele göre değişmektedir.



4.1.3. Airfryer

Yağ kullanmadan gıdaları kızartma veya pişirme işlemi gerçekleştiren bir mutfak aletidir. Diğer kızartma yöntemlerine göre daha sağlıklı bir alternatif sunmaktadır. Airfryer, yiyecekleri yüksek sıcaklıkta hava dolaşım ile pişirerek, çıtır ve altın kahverengi bir dış tabaka elde etmeyi sağlamaktadır. Airfryer'ın çalışma prensibi, ısıtma elemanları ve fanın kombinasyonunu içermektedir. İçinde bulunan ısıtma elemanları, hava sıcaklığını hızlı bir şekilde yükseltmektedir. Fan ise ısıtılan havayı hızla dolaştırarak yiyeceklerin etrafını sarmaktadır. Bu hava dolaşımı sayesinde yiyecekler, yağ yerine hava tarafından ısınarak çıtır bir kabuk oluşturmaktadır. Airfryer, genellikle kızartma için kullanılan yiyecekleri daha az

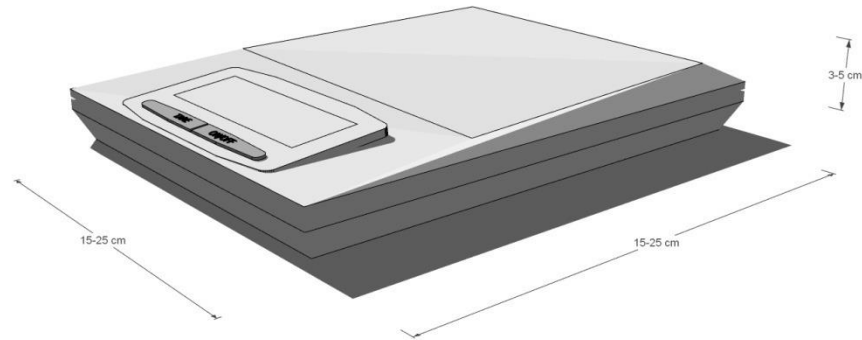
yağla daha sağlıklı bir şekilde hazırlamak için tercih edilmektedir. Patates kızartması, tavuk kanadı, köfte, Sebzeler, deniz ürünleri gibi bir çok yiyecek Airfryer da pişirilmektedir. Airfryer ayrıca, kızartma dışında da kullanılabilecek farklı pişirme fonksiyonların sahip olmaktadır. Örneğin ızgara, fırında pişirme, ısıtma veya dehidrasyon gibi. Airfryer genellikle, 20-30 cm genişlikte, 20-30 cm derinlikte, 30-40 cm yükseklikte ölçülere sahiptir. Ayrıca airfryerin iç hacmi ve yemek hazırlama kapasitesi de cihazın boyutlarına bağlı olarak değişmektedir. Airfryerin ağırlığı da marka ve modelden modele değişmektedir. Tipik olarak 2-7 kilogram arasında ağırlığa sahip olmaktadır.



4.1.4. Mutfak Tartısı

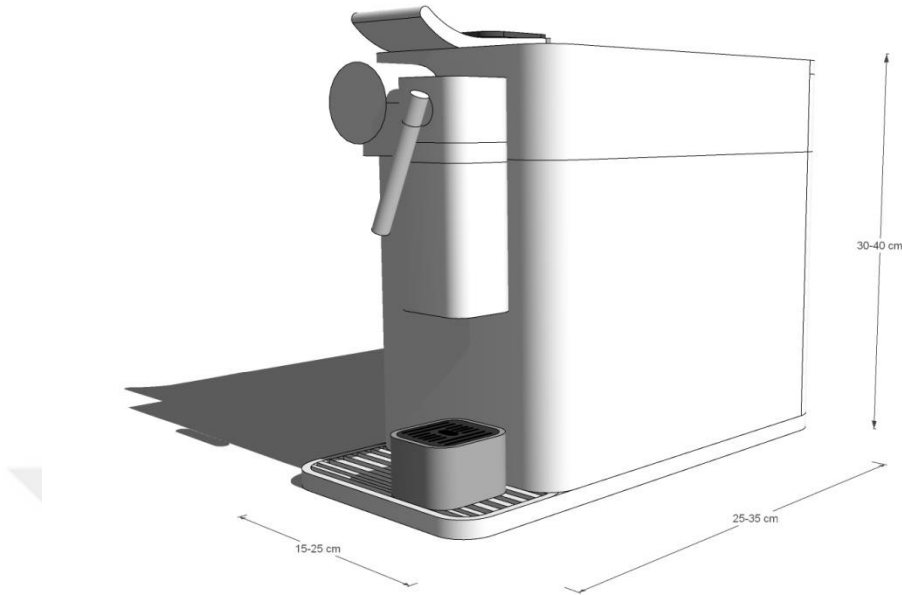
Mutfakta kullanılan bir ölçüm aracıdır ve hassas Tartım işlemleri için kullanılmaktadır genellikle yemek tarifleri nde doğru ölçümler yapmak, diyet takibi yapmak veya gıda hazırlığı sırasında hassas tartımlar gerektiğinde kullanılmaktadır. Mutfak tartılarının ölçüm özellikleri marka, model ve tiplerine göre değişmektedir. Ancak genel olarak 15-25 cm genişlikte, 15-25 cm derinlikte, üç-beş cm yükseklikte

bulunmaktadır. Mutfak tartılarının tartım kapasitesi, genellikle gr, kilogram, Pound veya ons gibi birimlerle belirtilmektedir. Kapasiteleri markalara ve modellere göre değişmektedir, genellikle 1 gram ile 5 kg arasında değişmektedir. Mutfak tartıların hassasiyeti, ölçüm yapabildiği en küçük birim miktarını belirtmektedir. Örneğin, 1 gram hassasiyetine sahiptir mutfak tartısı, 1 gramdan daha küçük ağırlıkları hassas bir şekilde ölçebilmektedir. Mutfak tartıları genellikle düz bir Tartım platformuna sahiptir. Bu platform genellikle paslanmaz Çelik veya plastikten yapılmaktadır ve temizlenmesi kolaydır. Tartım platformunun boyutu, kullanılacak kap veya kabın boyutuna uygun olmaktadır. Mutfak tartılarının üzerinde genellikle bir LCD ekran bulunmaktadır. Bu ekran, ölçülen ağırlığı veya diğer ölçü birimlerini net bir şekilde göstermektedir. Bazı mutfak tartıları, ölçü birimlerini değiştirmenizi olanak sağlayan bir birim dönüşüm özelliğine sahip olmaktadır. Bu şekilde, gramdan kilografa veya pounda dönüşüm yapılabilir. Mutfak tartılarının çoğu, ölçme başlamadan önce sıfırlama ve yatta işlemi yapmanızı sağlayan düğmelere sahiptir. Bu, tartıyı sıfırlayarak yalnızca Tartılan nesnenin ağırlığını göstermesini sağlamaktadır. Bazı mutfak tartıları, belirli bir süre boyunca kullanılmadığında otomatik olarak kapanma özelliğine sahiptir. Bu, enerji tasarrufu sağlar ve pil ömrünü uzatmaktadır.



4.1.5. Kahve Makinası

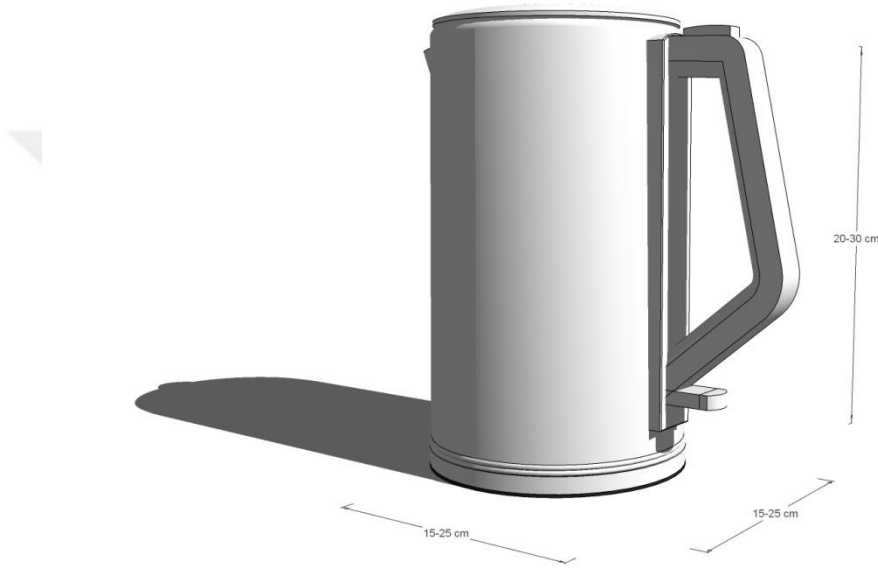
Kahve çekirdeklerini kullanarak kahve yapmak için kullanılan bir ev aletidir. Kahve makinesinin ölçü ve özellikleri marka, model ve tiplere göre değişmektedir ancak genel olarak 15-25 cm genişlik de, 25-35 cm derinlikte, 30-40 cm yükseklik de bulunmaktadır. Kahve makinesi, genellikle filtre kahve, espresso, latte veya cappuccino gibi farklı kahve türlerini yapabilme özelliğine sahiptir. Kahve makinesi filtresi, genellikle kağıt filtreler veya metal filtreler olarak gelmektedir. Kağıt filtreler, kahve çekirdeklerinden tortu ve yağı filtrelemek için kullanılırken, metal filtreler daha fazla yağ ve aroma geçişine izin vermektedir. Kahve makinesinin su haznesi, genellikle litre cinsinden belirtilmektedir. Su kapasitesi markalara ve modellere göre değişmektedir, genellikle 0.5 litre ile 2 litre arasında değişmektedir. Bazı kahve makineleri, programlanabilir özelliklere sahiptir. Bu özellikler, kahve makinesini belirli bir zamanda otomatik olarak başlatmanızı veya kahve sıcaklığını ayarlamanızı sağlamaktadır. Kahve makinesinin bazı modelleri, devreden kahveyi belirli bir süre boyunca sıcak tutma özelliğine sahiptir. Bu, kahvenin taze ve sıcak kalmasını sağlamaktadır. Bazı kahve makineleri, kahve çekirdeklerini öğütebilen entegre bir öğütücüye sahip olmaktadır. Bu, taze çekilmiş kahve kullanarak daha taze bir kahve deneyimi sağlamaktadır. Kahve makinesinin düğmeleri veya dokunmatik bir panel bulunmaktadır. Bu, kahve miktarını, kahve sertliğini veya su sıcaklığını ayarlamaya olanak sağlamaktadır. Kahve makinesinin temizlik ve bakım kolaylığı da önemli bir özelliktir. Bazı makineler, çıkarılabilir parçalar ve otomatik temizleme fonksiyonlarına sahiptir. Bu özellikler, genel olarak kahve makinelerinin sahip olabileceği özelliklerdir. İhtiyaçlara ve tercihlere en uygun olanı seçmek için üreticinin belirttiği özellikleri ve ölçüleri kontrol etmek önemlidir.



4.1.6. Kettle

Su kaynatmak için kullanılan bir ev aletidir. Özellikle çay, kahve veya sıcak içeceklerin hazırlanması için kullanılmaktadır. Kettle'ların ölçü ve özellikleri marka, model ve tiplere göre değişmektedir, ancak genel olarak 15-25 cm genişlikte, 15-25 cm derinlikte, 20-30 cm yükseklikte bulunmaktadır. Kettle'lar genellikle kompakt tezgah üzerinde kolay kullanılabilen bir yapıya sahiptir. Kettle'ların kapasitesi, genellikle litre cinsinden belirtilmektedir. Su kapasitesi markalara ve modellere göre değişmekte, genellikle 1 litre ile 1.7 litre arasında değişmektedir. Kettle'ların su ısıtma hızı, Watt cinsinden belirtilmektedir. Daha yüksek Watt değerine sahip bir kettle, suyu daha hızlı bir şekilde kaynatmaktadır. Kettle'ların içindeki suyu ısı tam bir ısıtma elemanı bulunmaktadır. Bu eleman genellikle gizli bir şekilde yerleştirilir ve suyu hızlı bir şekilde ısıtır. Bazı kettle'lar, su kaynadığında veya belirli bir sıcakta ulaşıldığında otomatik olarak kapanma özelliğine sahiptir. Bu, güvenlik açısından önemlidir ve suyun fazla kaynamasını ve kettleın zarar görmesini önlemektedir. Kettle'ların üzerinde genellikle su seviye göstergesi bulunmaktadır. Bu gösterge, kaç litre su olduğunu görmek için kullanılır ve gerektiğinde doğru miktarda su doldurmaya yardımcı olmaktadır. Çoğu kettle, kablosuz olarak kullanılabilen bir tasarıma sahiptir. Kettle tabanına yerleştirilir ve su kaynadıktan sonra kablosuz

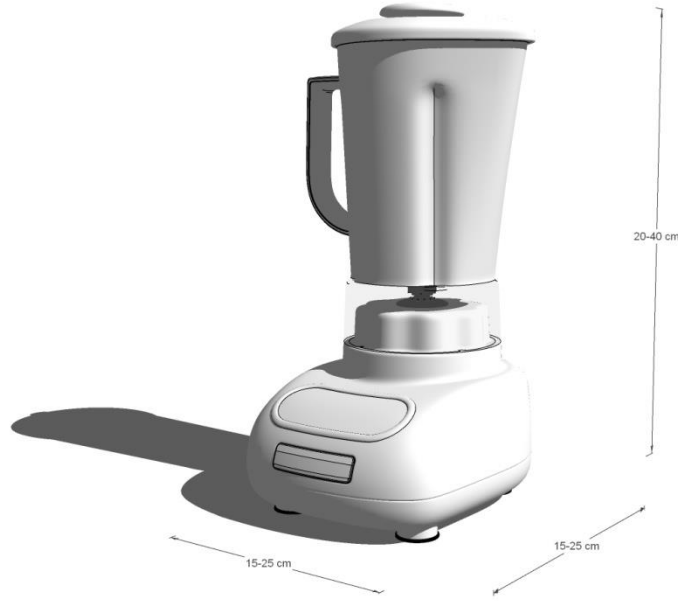
olarak kettle ı kaldırılıp kullanılmaktadır. Kettleların genellikle bir tutma sapı bulunmaktadır. Bu sap, kettle ı kolay çatışmayı ve dökme işlemini rahatça yapmayı sağlamaktadır. Bazı kettlelar, suyun içindeki tortu veya kireç birikimini azaltmak için entegre bir filtre sistemine sahiptir. Bu, daha temiz ve daha saf bir su elde etmeye yardımcı olmaktadır.



4.1.7. Smoothie Blender

Smoothie yapmak için kullanılan bir ev aletidir. Genellikle meyve, sebze, süt ürünleri ve diğer malzemeleri karıştırarak pürüzsüz bir içecek elde etmek için kullanılmaktadır. Genellikle 15-25 cm genişlikte, 15-25 cm derinlikte, 20-40 cm yükseklikteki ölçüler arası değişmektedir. Smoothieblenderların motor gücü watt cinsinden belirtilmektedir. Daha yüksek watt değerine sahip bir blender, daha güçlü bir karıştırma performansı sağlamaktadır. Bıçakları, malzemeleri kolayca karıştırabilmek için tasarlanmış keskin ve dayanıklı malzemelerden yapılmaktadır. Paslanmaz çelik bıçaklar yaygın olarak tercih edilmektedir. Kapasitesi, genellikle litre veya bardak cinsinden belirtilmektedir. Kapasite marka ve modelleri göre değişmekte, genellikle 0.5 litre ile 2 litre arasında değişmektedir. Genellikle farklı

seçenekleri bulunmaktadır. Bu, malzemeleri istenilen kıvama getirmek ve farklı karıştırma işlemleri için hızı ayarlamak için kullanılmaktadır. Bazı Smoothieblenderlar, önceden ayarlanmış programlara sahiptir. Bu programlar, belirli içeceklerin, smoothielerin veya karışımların hazırlanması için optimize edilmiş zamanlama ve hız ayarları sağlamaktadır. Pulse fonksiyonu, hızlı ve kısa darbeler halinde karıştırma yapmayı sağlamaktadır. Bu özellikler, malzemelerin daha homojen bir şekilde karıştırmasını sağlamaktadır. Smoothieblenderların çoğu, güvenlik için kilitli kapaklara sahiptir. Bu, karıştırma işlemi sırasında kapak açılmasını önlemekte ve sıçramaları engellemektedir. Temizliği kolay olması önemlidir. Bazen blenderlar, çıkarılabilir bölümlere sahiptir ve parçaları bulaşık makinesini yıkanmaktadır.



4.1.8. Katı Meyve Sıkacağı

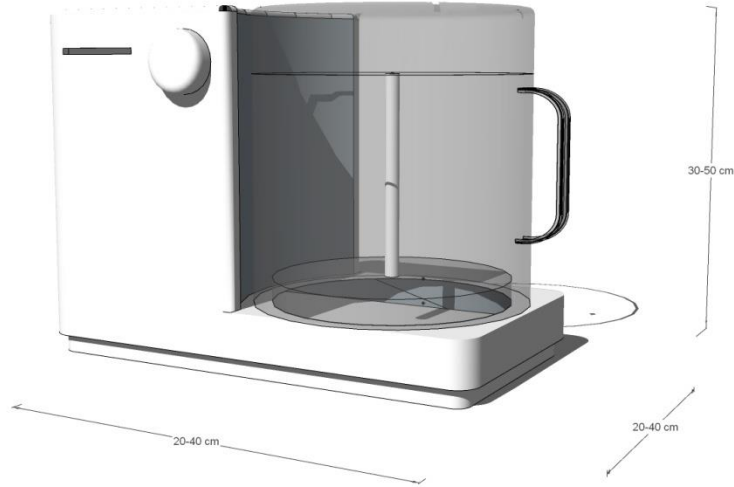
Meyve, sebze ve bazen yeşil yapraklı sebzeleri suyunu çıkarmak için kullanılan bir ev aletidir. Katı meyve sıkacağının ölçü ve özellikleri marka, model ve tiplerine göre değişmektedir ancak genellikle 15-30 cm genişlikten, 20-40 cm derinlikte, 30-50 cm yükseklikte bulunmaktadır. Katı meyve sıkacağının motor gücü Watt cinsinden belirtilmektedir. Daha yüksek Watt değerine sahip bir sıkacağın daha güçlü ve verimli bir şekilde meyve ve sebzeleri sıkıca söylenmektedir. Katı meyve sıkacağının besleme bölmesi, meyve mi sebzedir içine yerleştirmek için

kullanılmaktadır. Genellikle geniş bir ağıza sahiptir ve bütün meyve ve sebzelerin rahatça yerleştirile bilmesini sağlamaktadır. Öğütme bıçakları bulunmaktadır. bu bıçaklar, meyve ve sebzeleri parçalara ayırarak suyunun çıkarılmasını sağlamaktadır. Paslanmaz Çelik veya yüksek kaliteli malzemelerden yapılmış olmaları tercih edilmektedir. Katı meyve sıkacağının içinde sıkma filtresi bulunmaktadır. Bu filtre, suyu sıkıp meyve posasını ve katı atıkları ayırmak için kullanılmaktadır. İnce bir filtre, daha pürüzsüz bir meyve suyu elde etmeyi sağlamaktadır. Genellikle bir veya daha fazla sıkma hızına sahiptir. Farklı hız ayarları, meyve sebzelerin türüne ve kıvamına bağlı olarak kullanılmaktadır. Katı meyve sıkacağının temizliği ve bakımı kolay olması önemlidir. Bazı modellerde parçaların kolayca çıkarılabilmesi ve bulaşık makinesinde yıkanabilmesi gibi özellikler bulunmaktadır. Kapasitesi, genellikle suyu çıkarılan meyve veya sebze miktarına bağlı olarak değişmektedir. Kapasite genellikle litre veya bardak cinsinden belirtilmektedir.

4.1.9. Mutfak Robotu

Mutfakta çeşitli işlemleri yapmak için kullanılan çok amaçlı bir ev aletidir. Kesme, doğrama, karıştırma, yoğurma, çarpma gibi işlemleri gerçekleştirmek için kullanılmaktadır. Mutfak robotlarının ölçü ve özellikleri, marka, model ve tiplere göre değişmektedir. Ancak genel olarak; 20-40 cm genişlikte, 20-40 cm derinlikte, 30-50 cm yükseklikte değişmektedir. Mutfak robotunun motor gücü Watt cinsinden belirtilir. Daha yüksek Watt değerine sahip bir robot, daha güçlü bir performans sağlar ve daha zorlu işlemleri kolaylıkla gerçekleştirmektedir. İşlem kapasitesi, genellikle litre veya kapasite birimiyle ifade edilmektedir. Bu, robotun içerisine yerleştirilebilecek malzeme miktarını belirlemektedir. Mutfak robotlarında genellikle değiştirilebilir veya çoklu bıçak sistemleri bulunmaktadır. Kesme, doğrama, çekme gibi işlemleri gerçekleştirmek için farklı tipte bıçaklar kullanılmaktadır. Mutfak robotlarının genellikle farklı hız seçenekleri bulunmaktadır. Bu, işlenecek malzemenin türüne ve işlemi ne kadar hızlı veya yavaş yapmak istenildiğine bağlı olarak ayarlanabilmektedir. Çeşitli fonksiyonlara sahip olmaktadır. Doğrama, karıştırma, çarpma, yoğurma, rendeleme, dilimleme gibi farklı işlemleri

gerçekleştirilebilen özel fonksiyonları bulunmaktadır. Mutfak robotlarının kontrol paneli üzerinde hız ayarları, işlem süreleri ve diğer işlemleri kontrol etmek için düğmeler veya dokunmatik ekranlar bulunmaktadır. Bazı mutfak robotları, ek parçalar veya aksesuarlarla birlikte gelmektedir. Örneğin, blender, doğrayıcı, çırpıcı, dilimleyici gibi fonksiyonları yerine getirmek için kullanılan ek parçalar olmaktadır. Mutfak robotlarının temizliği ve basımı kolay olması önemlidir. Bazı modellerde parçaların kolayca çıkarılabilmesi ve bulaşık makinesinde yıkanabilmesi gibi özellikler bulunmaktadır. Bu özellikler, genel olarak mutfak robotlarının sahip olabileceği özelliklerdir. İhtiyaçlara ve tercihlere göre en uygununu seçmek için üreticinin belirttiği özellikler ve ölçüler kontrol edilmelidir.





SONUÇ

Hazır mutfak modüllerine küçük ev aletlerinin yerleştirilmesi, mutfak düzeni ve işlevselliği açısından önemli bir adımdır. Bu çalışmanın amacı, kullanıcıların mutfak işlemlerini daha verimli hale getirmek ve kullanıcı deneyimini iyileştirmek için mutfak küçük ev aletlerinin etkili bir şekilde düzenlenmesini incelemektedir.

Hazır mutfak modüllerinin iç düzenlemesi, mutfak küçük ev aletlerinin en verimli şekilde yerleştirilmesi sağlamak için dikkatlice planlanmalıdır. Kullanıcının ihtiyaçları ve kullanım sıklığı göz önünde bulundurularak, modüllerdeki raf, bölme ve dolaplar optimize edilmelidir. Bu, kullanıcının ev aletlerine kolay erişim sağlamasını ve mutfak işlemlerini daha pratik bir şekilde gerçekleştirilmesini sağlamaktadır. Ayrıca, elektrik bağlantısı da önemli bir faktördür. Hazır mutfak modüllerine yerleştirilen küçük ev aletlerinin doğru ve güvenli bir şekilde elektrik bağlantısı sağlanmaktadır. Elektrik prizlerinin uygun konumda olduğundan ve elektrik güvenliği önlemlerinin alındığından emin olunmalıdır.

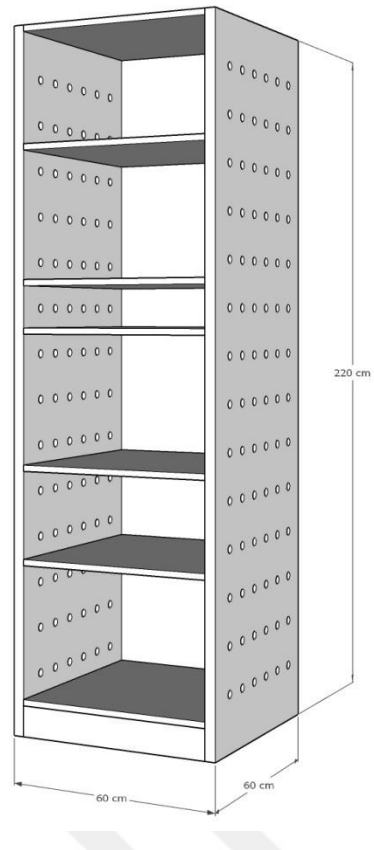
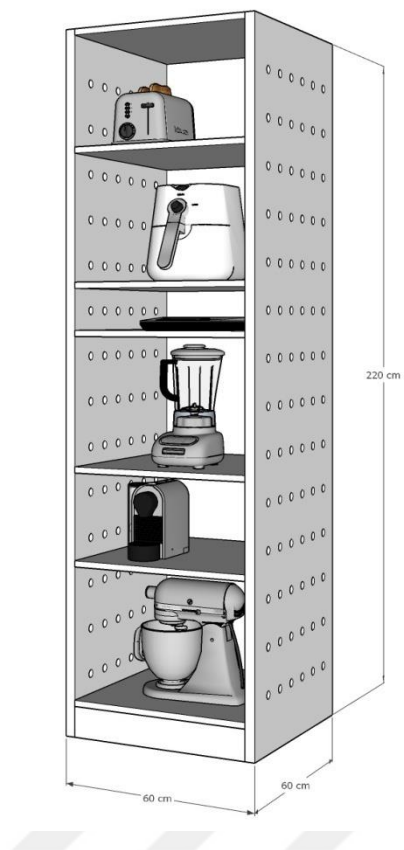
Hazır mutfak modüllerine mutfak küçük ev aletlerinin yerleştirilmesi, kullanıcı deneyimini iyileştirerek mutfakta daha verimli bir çalışma ortamı sağlamaktadır. Kullanıcılar, mutfak küçük ev aletlerine kolay erişim sağlayarak yemek pişirme sürecini hızlandırabilir ve mutfak işlemlerini daha keyifli hale getirebiliriz. Bu çalışma, hazır mutfak modüllerinin daha iyi kullanımını ve mutfak düzeninin optimize edilmesini sağlamak için bir adım olarak değerlendirilmektedir.

Elektrikli mutfak aletlerinin depolanması ve kullanılması için modüler bir depolama mobilyası tasarlanmıştır. Bu tasarımda küçük ev aletlerinin genel ölçülendirilmesine uygun olarak belirli bir ölçülendirme kullanılmıştır. Raf modülleri hareketli olarak tasarlanmıştır. Hareketli tasarlanması kullanıcıların farklı mutfak küçük ev aletlerini tercih etmelerinden kaynaklanmaktadır. Bu mutfak modülümüze küçük ev aletlerinin yerleştirilmesi, mutfakların işlevselliğini artırabilir ve alanın daha düzenli ve kullanışlı olmasını sağlamaktadır. Bu modül, bir çok kişi için mutfak düzenlenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Daha organize bir mutfak gibi. Küçük

ev aletlerinin uygun modül mutfak içinde yerleştirilmesi, mutfak düzenini iyileştirmektedir. Bu, mutfak tezgahının daha temiz ve düzenli görünmesini sağlamaktadır. Bu modüle mutfaklarda küçük ev aletlerinin kolay erişilebilir bir şekilde yerleştirilmesi, aletlerin kullanımını daha pratik hale getirmektedir. Bu, yemek hazırlarken veya günlük mutfak işlerini yaparken zaman tasarrufu sağlamaktadır. Doğru tasarlanmış modül, mutfak aletlerini gizlemek veya sergilemek için estetik açıdan cazip Seçenekler sunmaktadır. Bu, mutfak dekorasyonunu tamamlayan bir unsur olabilir. Tasarlanan bu modül sınırlı alanda küçük ev aletlerinin özel raf ve saklama bölmeleri ile yerleştirilmesi, mutfak alanını daha verimli bir şekilde kullanmamıza yardımcı olmaktadır. Bu modül mutfaklardaki küçük ev aletlerinin düzenli bir şekilde yerleştirilmesine ve temizlik işlerini kolaylaştırmasına yardımcı olmaktadır. Erişilebilirlik, aletlerin temizlenmesini ve bakımını yapmayı daha basit hale getirmektedir.

Tasarlanan bu modülde, küçük ev aletlerini yerleştirildiği alanlarda prizleri kolay erişim sağlanmalıdır. Aletlerin kullanımı için prizin uygun konumlandırılması, kablo düzeni içinde önemlidir. Bu modül, mutfak alanını en iyi şekilde kullanmaya yardımcı olmaktadır. İhtiyaca göre özelleştirilebilen raflar (ayarlanabilir raf yüksekliği), o küçük ev aletlerini saklamak için ideal bir çözüm sunmaktadır. Bu özellik sayesinde kullanıcılar daha çok tercih ettikleri küçük ev aletlerini istedikleri yükseklik ölçüsünde kullanılabilmektedir. Modül tasarımı yapılırken, mobilya ölçülerinin belirlenmesi aşamasında elektrikli küçük ev aletlerinin yıllar içerisinde boyutlarının incelenmesi sonucu tasarlanılan modülün ölçüleri belirlenmiştir. Bu modülün hava akışını sağlaması için iki yan dikmesinde pegboard kullanılmıştır. Pegboard çalışma prensibi sebebiyle hava alma ve hava verme gereksiniminden dolayı kullanılmıştır.

Sonuç olarak, küçük ev aletlerinin bu modül içerisinde düzenli ve düşünülmüş bir şekilde yerleştirilmesi, mutfak düzenlemesi ve kullanımı açısından önemlidir. Bu modül mutfakta işlevselliği artırırken, aynı zamanda mutfak alanını daha düzenli ve estetik olarak çekici hale getirmektedir. Her mutfakta farklı ihtiyaçlar olduğu için, herkesin kendi mutfak gereksinimlerine uygun bir düzenleme yapması önemlidir.



KAYNAKÇA

- Ağat, N. (1983). KonutTasarımınaMutfağınEtkisiVeMutfakTasarımı. İstanbul TeknikÜniversitesiMimarlıkFakültesi, İstanbul.
- Albayrak, N. (2012). KonutMutfaklarıİçMekanTasarımındaErgonomikİlkeler. HaliçÜniversitesi, İstanbul.
- Arslan, G. Y. (2017). BiçimveİşlevAçısındanGelenekselMutfakAnlayışınınGünümüzMutfakMekânınaVeTeknolojisi neUyarlanması. MimarSinanGüzelSanatlarÜniversitesi, İstanbul.
- Doru, S. (2017). KonutlardaMutfaklarınGeçmiştenGünümüzeMimariOlarakGelişmesindeTeknolojininEtkileri. HaliçÜniversitesi, İstanbul.
- Efendioğlu, S. (2001). GeçmiştenGünümüzeKonuttaMutfakKavramı: AçıkMutfak. KaradenizTeknikÜniversitesi, Trabzon.
- Ersoy, E. (2014). MutfakMobilyasıSektöründeÜreticiOdaklıMevcut Durum AnaliziveÜrünGrubuHakkındaModülerBirSistemÖnerisi. HacettepeÜniversitesi, Ankara.
- Eshak, A. (2014). TOKİ'ninTasarımİlkelerinin, TOKİ KonutUygulamalarıÜzerindenİrdelenmesi; Ankara Örneği. AtılımÜniversitesi, Ankara.
- Gelegen, G. (2009). YeniKonutlardakiMutfakTasarımınınTüketicilereErgonomikAçıdanUygunluğuveTüketicilerin MutfaklarınaİlişkinGörüşleri. GaziÜniversitesi, Ankara.
- Göler, S. (2009). Biçim, Renk, Malzeme, DokuVeIşığınMekânAlgısınaEtkisi. MimarSinanGüzelSanatlarÜniversitesi, İstanbul.
- Kalemdar, G. (2017). MutfakveTeknolojikTasarımların "AkıllıMutfaklar"Bağlamındaİncelenmesi. HaliçÜniversitesi, İstanbul.
- Oğuzoğlu, Y. (2019). Türkmutfakkültürüyöndengünümüztoplukonutmutfaklarınınirdelenmesi (Master's thesis, MaltepeÜniversitesi, Fen BilimleriEnstitüsü).
- Oruç, Z. (2014). KonutMutfaklarınınErgonomikKriterlerineGörelirdelenmesi. DicleÜniversitesi, Diyarbakır.

Özkoçak, Z. (2015). Konutlarda Mutfak Tasarımı, Geçirdiği Değişim ve Frankfurt Mutfakları Üzerinden Değerlendirilmesi. Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul.

Pak, Z. (1993). Konut Mutfaklarının Analizi ve Minimum Mutfak Tasarımı İstanbul Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi, İstanbul.

Sak, G. (2014). Mutfak Tasarımında Modüler Sistemlerin Kullanıcı Ergonomisi Açısından Değerlendirilmesi. İstanbul Kültür Üniversitesi, İstanbul.

Uçar, E. Mutfak Mobilyası Alanındaki Global Yönelimlerin Türkiye Mutfak Mobilyası Sektöründeki Yansımaları. İstanbul Üniversitesi, İstanbul.

Ustalar Uyan, Ö. (2018). Günümüz Konut Tasarımında Mutfak Mekânının Değişim ve Dönüşümünün İncelenmesi. İstanbul Kültür Üniversitesi, İstanbul.

Üst, S. (2015). Toplu Konutlarda Yaşama Mekanları ile Seri Üretim Mobilya Etkileşimi Üzerine Bir Araştırma. İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul.

Yeşilkavak, F. (2007). Apartman Konut Mutfaklarında İç Mekân Tasarımının Kullanıcı Memnuniyetine Etkileri. Gazi Üniversitesi, Ankara.

Yıldırım, K. (1999). Konut Mutfaklarının Mekan ve Donatı Organizasyonunda Ergonomik Yaklaşım. Gazi Üniversitesi, Ankara.

WEB KAYNAKÇA

<https://www.karaca.com/nespresso-vertuo-kahve-makineleri>

<https://www.mediamarkt.com.tr/tr/product/>

<https://www.arcelik.com.tr/>

<https://www.karaca.com/urun/>

<https://www.smeg.com/products/>