

אורן אגמון

סגור או פתוח

(או סגורפתוח)

צילומים: נדב פקט

המטבח הוא החלל המורכב והיקר ביותר בבית. יש להקדיש לו מחשבה תכנונית רבה, המשלבת רצונות, חלומות וצרכים אישיים, למזל אדריכלות המבנה והחללים העומדים לרשותנו. לשם כך, רצוי בהחלט ואף מומלץ מאוד, כבר משלב התכנון הראשוני להכניס לתמונה מעצבת/ת פנים מקצועית/ת, בעלי התמחות במטבחים, היודעים להגשים את כל הרצונות בפועל ובחוסר לתוך החלל. על כן גם כאן, לצורך כתבה זו, נעזר בידע העצום ובניסיון הרב של מעצבת הפנים וההום סטיילינג מיטל צימבר. למיטל ניסיון רב בעיצוב מטבחים פתוחים וסגורים.



מעצבת פנים והום סטיילינג: מיטל צימבר, צילום: מירב בסון

[המטבח הפתוח הוא חלק בלתי

נפרד מהעיצוב הכללי של החלל

המרכזי ושל הבית כולו. לגישה זו

ישנן לא מעט השלכות עיצוביות.

הנקודה החשובה ביותר צריכה לתת

מענה לצורך המובן של הצנעת

הנוכחות של חוסר סדר ולכלוך,

ככדי לצור מרחב אסתטי שיאפשר

אירוח גם בסיטואציה כזו]

לכל בית הנדסת אנוש משלו: החלל, הקירות, שאיתם אנחנו יכולים ליצור את מטבח חלומתינו. יש בית שבו ניתן לעצב מטבח ששוקף, פתוח, שרואים אותו מכל זווית בחלל המרכזי בבית. יש בתים בהם המצב הנתון הוא של חלל מטבח יותר צדדי, יותר פנימי. אך למרות שכיום האופנה העיצובית הרווחת נעה לכיוון של חללים כמה שיותר פתוחים וגדולים, כמעט בכל בית ניתן לצור מטבח סגור.

רצונות, חלומות וצרכים אישיים בהחלטה על מטבח סגור או פתוח, ראוי שיענו על נקודות אלו: מה אנו מעוניינים שישדר המטבח? מהו המטבח בשבילנו? האם הוא מקום סטרילי הקיים בבית רק לקיום הצורך בבישול ואכילה, אבל אין זה אומר שצריך לחיות בו ויחד איתו? האם זהו מרחב שאותו ואיתו אנו חיים על בסיס יומיומי?

מיהו הגורם המבשל בבית? הגבר? האישה? כל אחד מבשל אבל לחוד? האם מתקיים בישול משותף? האם גם הילדים מבשלים? האם הבישול הוא, לעיתים, אירוע משפחתי רחב יותר? האם ישנם פערי נבנה בין המבשלים? האם הם זקוקים לכלים שונים? האם נבישותם והתנהלותם שונה? ניקיון ואסתטיקה. עד כמה הם חשובים לנו? האם אנו אוהבים את המרחב נקי כל הזמן או שאנו בסדר גמור עם המולת החיים? ומה לגבי עומס פריטים הכרחיים ו/או רצויים, למול תחושה רבה יותר של מרחב?



[הפרקטיקה כאן היא חשובה]

ביותר. לטובת זה תציע מעצבת

פנים מנוסה פתרונות של מיקום

אזורי עבודה בזוויות מוצנעות

יותר למול החלל המרכזי]



כל אלו חשובים ביותר לקבלת ההחלטה בדבר מאפייני התכנון הנכונים לכל אדם ולכל משפחה. הדבר החשוב ביותר כאן הוא **בירור צרכים מדוקדק המוביל לעיצוב מדויק ולהחלטה על חלל סגור או פתוח**. בין אם זה נגר פרטי או חברת מטבחים, חשוב מהרגע הראשון לייצר דיאלוג בין מתכנני המטבח לבין מעצבת הפנים לבינכם.

תכנון המטבח הפתוח הוא תכנון של חלל בעל שני קירות בלבד, והוא מתאפיין בראש ובראשונה בתחושה של חשיפה. האנשים הסובבים בחלל המרכזי בבית, בין אם הם בני משפחה או אורחים, שותפים לנעשה במטבח, והמתרחש במטבח הוא למעשה חלק מההתרחשות הכללית בבית. לכן עיצוב המטבח הפתוח הוא חלק בלתי נפרד מהעיצוב הכללי של החלל המרכזי ושל הבית כולו. לבישה זו ישנן לא מעט השלכות עיצוביות. הנקודה החשובה ביותר צריכה לתת מענה לצורך המובן של הצנעת הנוכחות של חוסר סדר ולכלוך, בכדי לצור מרחב אסתטי שיאפשר אירוח גם בסיטואציה כזו. הפרקטיקה כאן היא חשובה



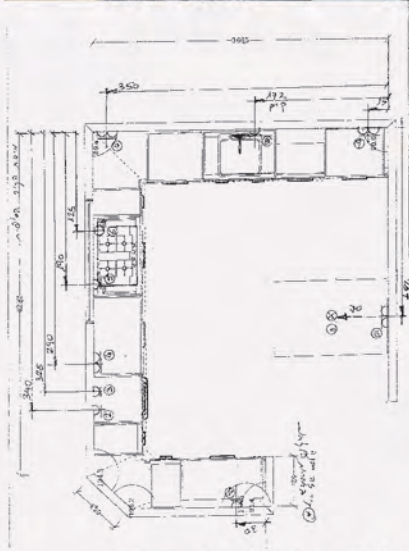


[תכנון המטבח הפתוח הוא תכנון של חלל בעל שני קירות בלבד, והוא מתאפיין בראש ובראשונה

בתחושה של חשיפה. האנשים הסובבים בחלל המרכזי בבית שותפים לנעשה במטבח]



ביותר. לטובת זה תציע מעצבת פנים מנוסה פתרונות של מיקום אזורי עבודה בזוויות מוצנעות יותר למול החלל המרכזי: כיור עמוק שיכול להכיל מספר לא קטן של כלים תוך כדי בישול ואפייה; מחיצות בנבהים שונים היוצרים חציצה חלקית; מיקום הפח; מיקום הכלים הנמצאים בשימוש יומיומי; מיקום כלי הבישול והאפייה השימושיים יותר; מניעת הזדה והרמה מיותרים; חיבורים קבועים ולא קבועים של מכשור לשקעים חשמליים; מה חשוף ומה חבוי; מה יותר נגיש ומה פחות זמין; שליפה מהירה של כלים שונים. יש לזכור תמיד שכל אלמנט במטבח הפתוח יהיה בסופו של דבר חלק מהמראה הכללי של החלל המרכזי. תמיד יראו אותו והוא תמיד יהיה חלק מהאווירה הנוצרת. כך שיש לשים גש רב על כל המתקיים במטבח. משום כך יש לשים לב לאסתטיקה ולסימטריה בעיצוב זה: איזון נכון במבנה משטחי העבודה, המתחשב בכל החלל ולא רק במטבח. מה היית רוצה שיראו? - הסיורים והמחבתות גלויים ומעוצבים או לחילופין יצירת יותר מקומות אכסון מעוצבים, בכדי להעלים את מה שאינך רוצה להראות; מהי רמת משיכת תשומת לב: גוונים, טקסטורות, נוכחות עיצובית של מכשירים ויחידות הנגרות, הטקסטורות השונות המופיעות בחזית המטבח; תכנון אזור המבירות (מתחת לכיור מומלצת גם מבירה שתיצור



**(נקודה מרכזית נוספת
במטבח הפתוח היא הטיפול
בריחות. יש לבדוק הייטב את
כיווני הרוח בבית כולו ומכאן
את כיווני הריחות הנעים
מהמטבח אל שאר חללי הבית)**

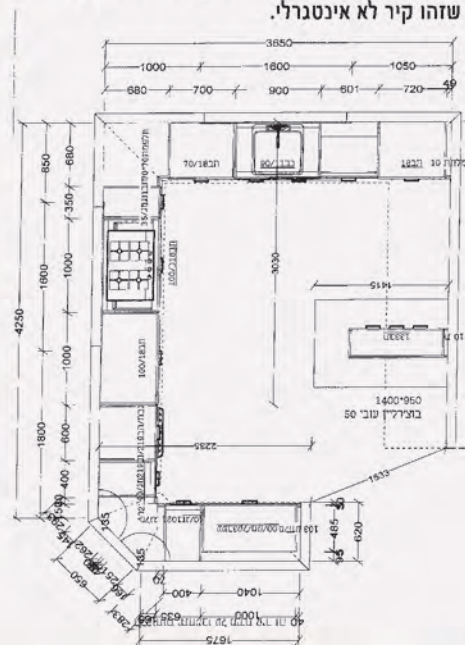
רצף עיצובי ואסתטי במרחב המגורים, וכו'. נקודה מרכזית נוספת במטבח הפתוח היא הטיפול בריחות. יש לבדוק הייטב את כיווני הרוח בבית כולו ומכאן את כיווני הריחות הנעים מהמטבח אל שאר חללי הבית. דבר זה יכתוב את הצורך במערכת קליטת אדים המתאימה למצב בבית. כיום יש מערכות קליטת אדים וריחות המתאימות ותואמות כל צורך אפשרי, והמתאימות גם לאסתטיקה ולעיצוב המתבקש.







אפיון נוסף של המטבח הפתוח הוא המטבח החצי סגור. מטבח זה הוא למעשה סוג של פתרון ביניים למצב בו החלל אינו מאפשר פתיחה או סגירה מוחלטת ו/או למצב בו נרצה חציצה חלקית בין החללים. במקרה כזה האלמנט הנוסף הנכנס למשוואת העיצוב והתכנון היא החציצה עצמה. ככלל, מיטל אינה מאמינה שיש צורך ב"כפייה עיצובית" על המטבח בכדי לעשות אי. כך שזה לא נורף ולא חייב להיות. לחלופין ניתן ליצור דלפק או פינת ישיבה, ולהשיג אותה חמימות. במצב כזה, צריך למצוא דרכים יצירתיות לניצול כל פינה אפשרית. כיום רוב החללים המרכזיים הם פתוחים אולם אין זה אומר שצריך בהכרח ללכת על מטבח פתוח אם רוצים אחרת. ישנם מגוון של פתרונות ליצירת חייץ מלא או חלקי מחומרים קלים כמו גבס, מוצרי עץ ומוצרים דמויי עץ, שיכולים להפוך חלל גדול בקלות, מהירות ובזול לשני חללים מופרדים, ובכך ליצור מטבח סגור או סגור למחצה. אפשר כך ליצור קיר דקורטיבי או לבנות אותו כמו כל קיר אחר בחל, וליצור רצף כך שלא ניתן יהיה להבחין כלל שזהו קיר לא אינטגרלי.



(מטבח זה מייצר מצד אחד חציצה בין שני החללים המשותפים המרכזיים בבית, ומצד שני נותן סוג של אינטימיות בהרחשות, הן בחלל המרכזי והן בחלל המטבח)

תכנון המטבח הסגור הוא תכנון של חלל נפרד בעל שלוש וחצי קירות. מטבח זה מייצר מצד אחד חציצה בין שני החללים המשותפים המרכזיים בבית, ומצד שני נותן סוג של אינטימיות בהרחשות, הן בחלל המרכזי והן בחלל המטבח. זהו עיצוב פחות 'פולשני' המאפשר מידה רבה של בידוד והבדלה בין מאפייני החללים השונים. המטבח הסגור מתאים יותר לאנשים שמעדיפים שהבלגאן וחוסר האסתטיקה, הנלווים לפעילות במטבח, לא יהיו חלק מהתנהלות הבית. עיצוב זה משוחרר כמעט לחלוטין מהצורך לצור רצף עיצובי וסוג של דיאלוג, בין החלל המרכזי לחלל המטבח. למעשה במקרה זה, המטבח הוא חלל עיצובי שונה לחלוטין, ומשוחרר יותר לעמוד בפני עצמו, ולהיות קשוב לצרכים ולרצונות הספציפיים והקשורים בו בלבד. לכן עיצוב המטבח הסגור יכול לכוון הרבה יותר אל הנוחות הפרקטית, המאפשרת נמישות רבה יותר בעיצוב האלמנטים הנוחים והדרושים לבני הבית בלבד, בכדי שהמטבח יהיה מתאים במדויק לצרכים. אולם, יש לשים לב שהשטח כאן בדרך כלל יותר קטן, וכדאי לא להעמיס ולצור צפיפות שיכולה להיות מאוד בעייתית לפרקטיקה היומיומית בחלל כל כך פעיל ודינאמי.

לבסוף, הנה "עשרת הדיברות של מיטל" לעיצוב מטבח:

1. אחרי הכל - הדבר החשוב ביותר הוא נוחות העבודה.
2. חשוב לדעת שהגורם המרכזי המשפיע על היוזואוליות העיצובית הוא גוון המטבח. חשוב לא ליצור פרובוקציות צבעוניות היוצרות עומס בעין. מניסיוני, זה נמאס מהר מאוד, ויכול לגרום לחוסר נוחות כללית.
3. העיצוב צריך להיות משולב בסגנון הכללי של הבית.
4. חשוב לשמור על ראש פתוח לכמה שיותר סבגנות.





ניש לשים לב שהשטח כאן

בדרך כלל יותר קטן, וכדאי

לא להעמיס ולצור צפיפות

שיכולה להיות מאוד בעייתית

לפרקטיקה היומיומית בחלל

כל כך פעיל ודינאמי

באזור שבין הכיור לכיריים.
9. אם הדבר מתאפשר, הקצו מקום במטבח לפינת ישיבה שבה תוכלו לבלות זמן איכות עם בני משפחתכם.
10. זכרו, עיצוב המטבח אסור שיהיה הליך מענה ... אלא חייב להיות מסע מהנה!!!

זהו זה. צאו ועצבו את מטבח החלומות שלכם, והכי חשוב: תהינו!!!

