HÄFELE

www.hafele.com

4 BƯỚC XÂY DỰNG GIAN BẾP HOÀN HẢO.

GIẢI PHÁP BẾP TOÀN DIỆN TỪ HÄFELE.

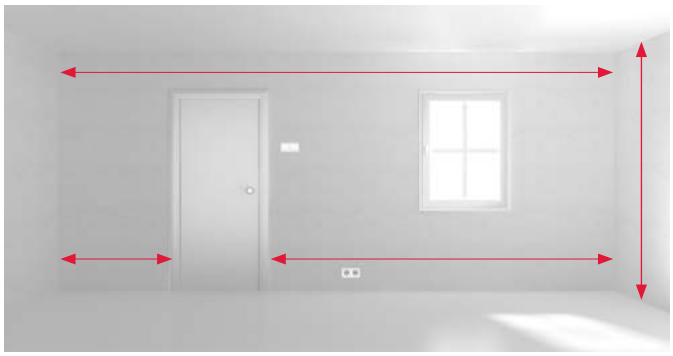
NHANH CHÓNG. HIỆU QUẢ. AN TÂM.

Häfele còn cung cấp các dịch vụ và công cụ chuyên nghiệp giúp bạn xây dựng gian bếp đúng như mong muốn một cách nhanh chóng nhất. Từ đo đạc, thiết kế đến lắp đặt, tất cả giai đoạn công việc của bạn sẽ được tối ưu hóa về thời gian lẫn công sức.

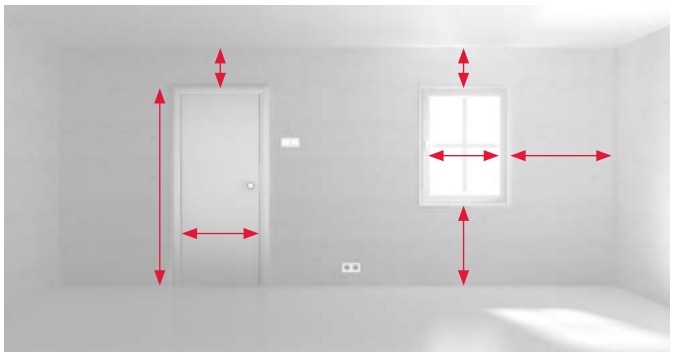
Việc sở hữu một gian bếp đẹp và tiện nghi, đáp ứng một cách hoàn hảo về thẩm mỹ lẫn công năng đồng thời phù hợp ngân sách gia đình giờ đây hoàn toàn trong tầm tay bạn với các dịch vụ và công cụ hỗ trợ toàn diện từ Häfele.

1 HOẠCH ĐỊNH

Đo đạc là điều kiện tiên quyết cho sự hoàn hảo của gian bếp trong tương lai. Vì thế bạn hãy dành nhiều thời gian cho giai đoạn này để có được những số đo chính xác và nếu cần, bạn có thể tham khảo các hướng dẫn đo đạc sau đây.



Bắt đầu bằng việc đo chiều cao từ sàn đến trần, rồi đến khoảng cách giữa các bức tường và cuối cùng là từ các góc đến cửa.



Đo độ rộng của từng cửa ra vào và cửa sổ cũng như khoảng cách từ cửa đến sàn, trần và các góc.

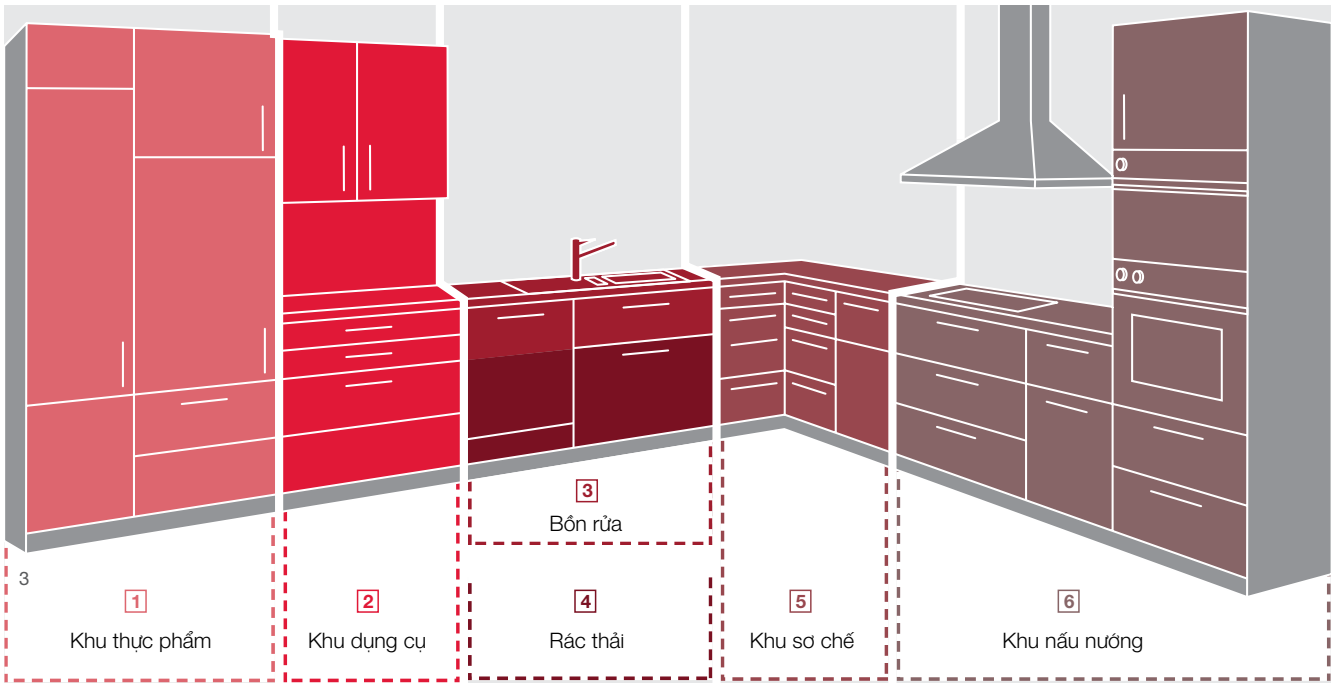
Ghi nhận tất cả những gì lộ ra ngoài như lỗ thông gió và đường ống. Chú thích vị trí của ống thoát nước và nguồn nước. Nếu bạn định di dời chúng, hãy đánh dấu các vị trí mới. Thực hiện thao tác tương tự với các ổ điện và công tắc điện.

2 THIẾT KẾ

Bản vẽ thiết kế chính là trái tim của toàn bộ quá trình xây dựng bếp, và cũng là giai đoạn tốn nhiều thời gian và công sức của gia chủ nhất. Việc phác thảo ý tưởng là tổ hợp của rất nhiều cân nhắc và chọn lựa về nhiều yếu tố như vị trí của các khu vực trong bếp, kích thước các kệ tủ, màu sắc và vật liệu, thiết bị bếp… sao cho hài hòa và hợp lý nhất nhằm giúp việc bếp núc luôn dễ dàng và thoải mái.

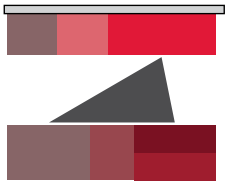
Hãy bắt đầu bằng việc liệt kê những gì bạn muốn có trong gian bếp của mình. Sau đó hãy xác định "tam giác hoạt động" - một trong những yếu tố quan trọng hàng đầu của bếp, hay còn được hiểu là quãng đường di chuyển giữa 3 khu vực chính của bếp là khu lưu trữ (tủ lạnh), khu vệ sinh (bồn rửa) và khu nấu nướng (bếp và lò).

Việc sắp xếp khoảng cách giữa 3 khu vực này chính là điều tiên quyết cho tính hiệu quả và sự thuận tiện của bất kỳ gian bếp nào - nếu quá lớn sẽ tốn nhiều thời gian và công sức khi nấu nướng, nhưng nếu quá nhỏ sẽ gây ra cảm giác tù túng chật hẹp.

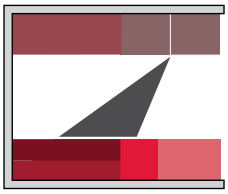


Với dịch vụ tư vấn đáng tin cậy và chuyên nghiệp của các đối tác Meister, các ý tưởng, gu thẩm mỹ cũng như yêu cầu về công năng trong bếp của gia chủ sẽ được tổng hợp và tìm ra giải pháp nhanh chóng.

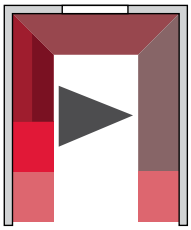
Dù khác nhau về kích thước và thiết kế, mọi gian bếp đều có thể chia thành 5 khu vực:
+ Khu lưu trữ thực phẩm
+ Khu lưu trữ dụng cụ
+ Khu vệ sinh (bồn rửa & rác thải)
+ Khu sơ chế
+ Khu nấu nướng



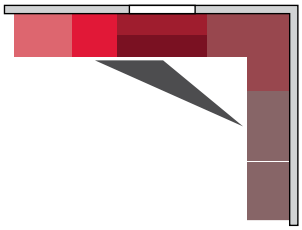
Dạng bếp Đảo cho bạn thêm diện tích làm việc, không gian lưu trữ và nơi tiếp khách. Khoảng cách hợp lý giữa đảo và tủ là 122cm.



Bếp song song cho bạn hai khu vực làm việc và lưu trữ ở hai bức tường đối diện. Bếp đặc biệt thích hợp khi nấu nướng là ưu tiên số một của bạn.



Nếu sở hữu không gian lớn, bếp chữ U là lựa chọn lý tưởng cho bạn. Bếp mang đến không gian tối đa và nhiều lựa chọn về lưu trữ.



Bếp chữ L tận dụng tối đa góc không gian và thích hợp để bổ sung bàn ăn hoặc đảo nhỏ.

Khu thực phẩm

Khu vực lưu trữ đồ khô, đồ hộp cũng như thực phẩm trữ lạnh.

☐ Bánh mì

☐ Đồ hộp

☐ Cà phê, trà

☐ Gạo

☐ Bánh kẹo

☐ Mì gói

☐ Nui

☐ Bánh tráng

☐ Lạp xưởng

☐ Dưa mắm

☐ Sữa đặc

Khu dụng cụ

Khu vực lưu trữ chén đĩa, ly tách và muỗng nĩa.

☐ Máy pha cà phê

☐ Muỗng nĩa đũa

☐ Chén đĩa

☐ Hộp đựng thực phẩm

☐ Ly tách

☐ Giấy ăn

☐ Gia dụng nhỏ (máy vắt cam, máy ép trái cây ...)

☐ Lót nồi & nhấc nồi

Khu vệ sinh

Khu vực để thùng rác, các dụng cụ và chất vệ sinh, tẩy rửa.

☐ Chất vệ sinh & tẩy rửa (nước rửa chén, viên trợ xả ...)

☐ Dụng cụ vệ sinh (chổi, giẻ lau, bàn chải ...)

☐ Máy rửa chén

☐ Thùng rác

☐ Túi rác

☐ Túi/giỏ đi chợ (túi giấy, túi nhựa ...)

☐ Chậu rửa chén

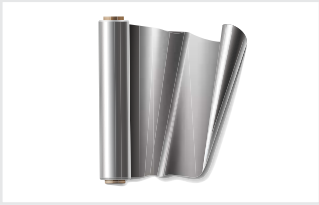
☐ Khăn lau chén

Khu sơ chế

Là nơi diễn ra các hoạt động sơ chế, khu vực lưu trữ gia vị và dụng cụ làm bếp ...

☐ Thớt / Dao

☐ Thiết bị sơ chế (máy xay cầm tay, máy đánh trứng ...)



☐ Giấy bạc & màng bọc thực phẩm

☐ Cân thực phẩm

☐ Tô trộn

☐ Dầu / giấm

☐ Gia vị

☐ Khăn bếp

☐ Nước mắm / nước tương

☐ Bột ngọt / Hạt nêm

☐ Tương ớt / tương cà

Khu nấu nướng

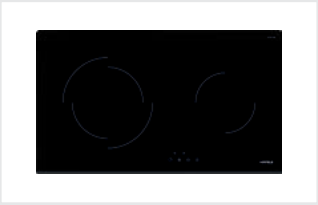
Khu vực chính trong bếp bao gồm bếp nấu, lò nướng, lò vi sóng, máy hút mùi, nồi chảo ...

☐ Dụng cụ nấu (xẻng, vá, đũa bếp ...)

☐ Dụng cụ nướng (khay nướng, khuôn bánh ...)

☐ Nồi chảo & nắp

☐ Máy hút mùi



☐ Bếp nấu

☐ Lò vi sóng / lò hấp

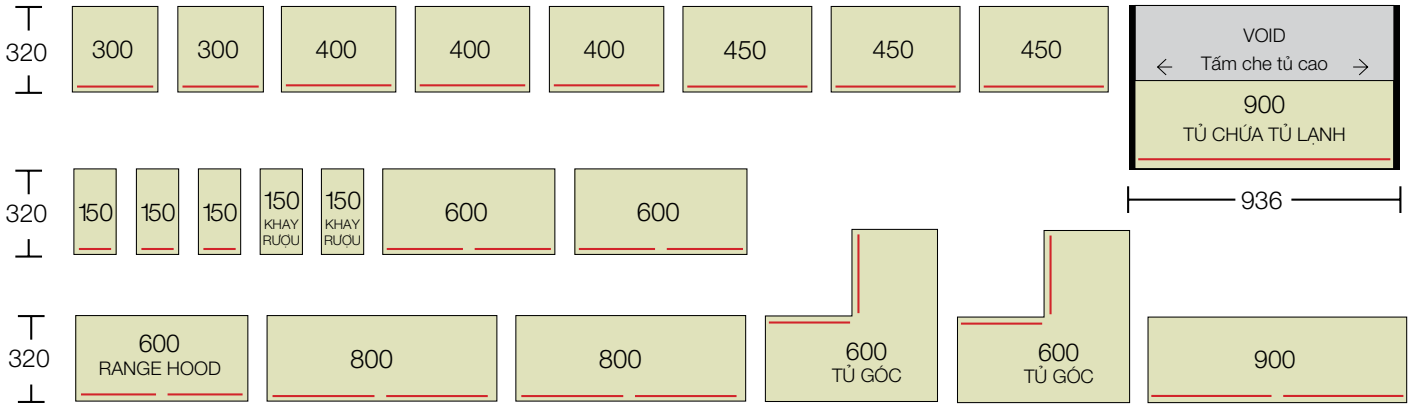
☐ Lò nướng

Khác:

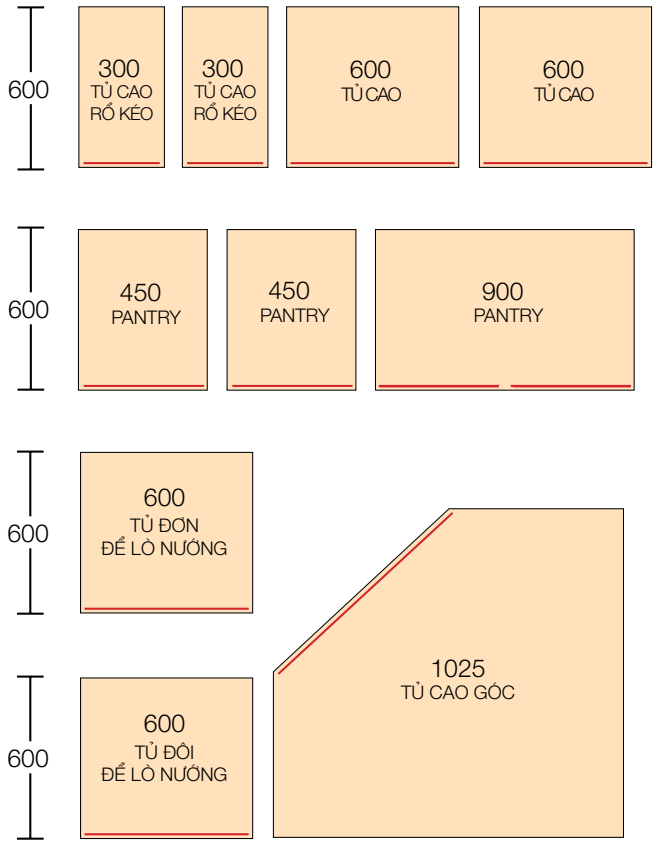
Thiết kế không gian sống chuẩn châu Âu.

Kết hợp giữa công nghệ và vật liệu đến từ châu Âu, Häfele mang đến những giải pháp nội thất thông minh giúp kiến tạo nên không gian sống tiện nghi, hiện đại. Thông qua các đối tác của Häfele là những nhà thiết kế, kiến trúc sư chuyên nghiệp, việc sở hữu gian bếp, phòng ngủ, phòng làm việc … chất lượng và phục vụ hiệu quả riêng cho chính bạn trở nên dễ dàng hơn bao giờ hết.

Tủ treo tường

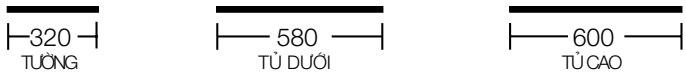


Tủ cao



Tấm che

Khi cần, hãy vẽ tấm che trên phác họa thiết kế.
Độ dày tấm che là 16mm.



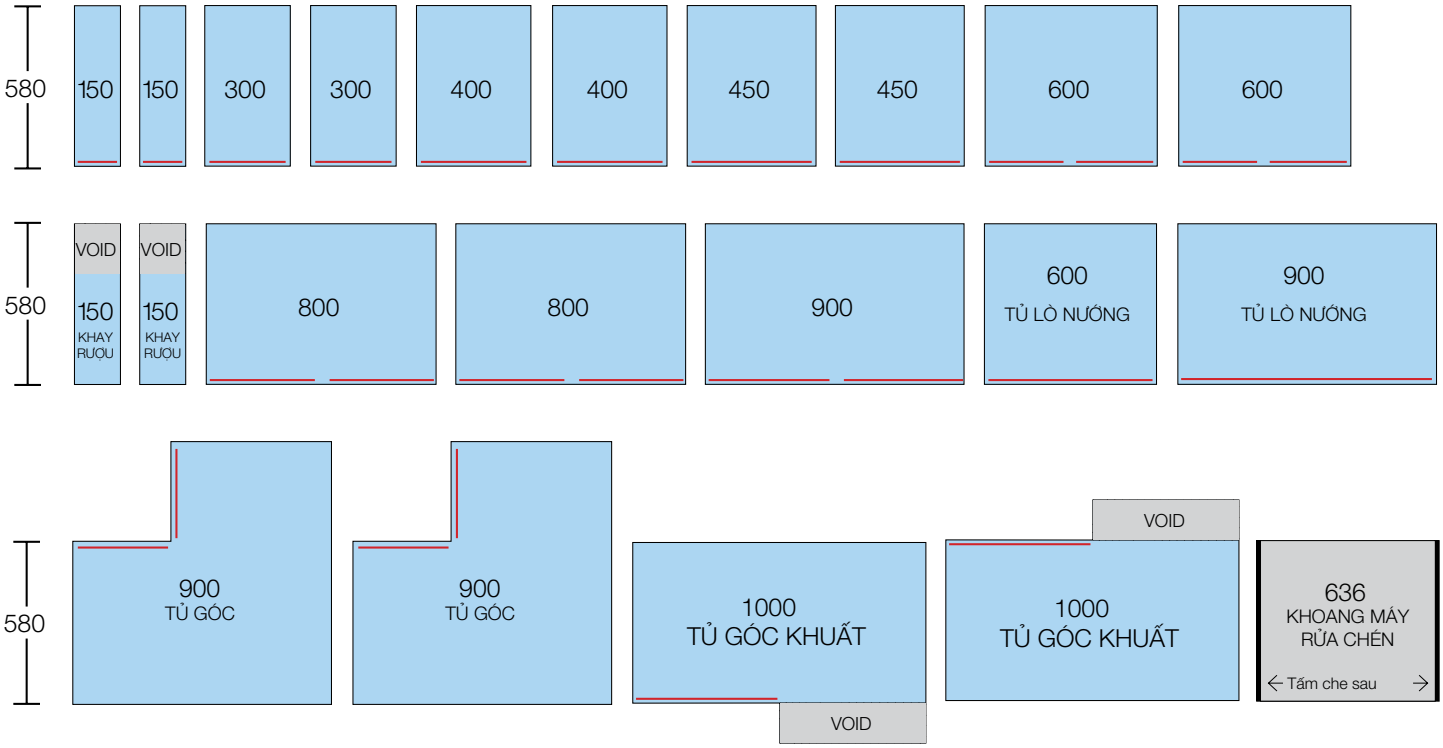
Chiều cao

Tủ treo tường **723mm**
Tủ dưới (không gồm chân) **723mm**
Tủ cao (không gồm chân) **2200mm**

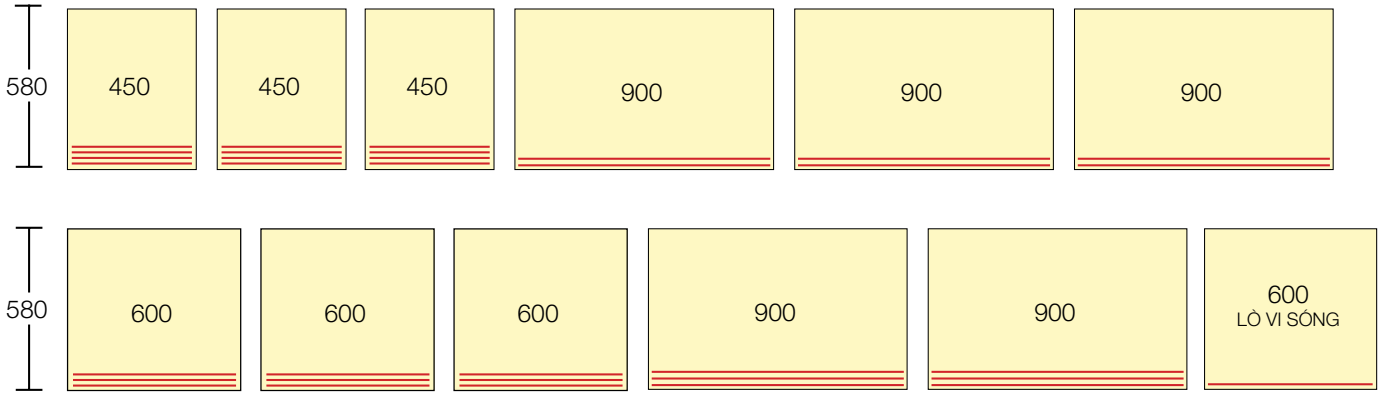
Chừa 100mm cho chiều cao chân tủ có thể tùy chỉnh.
Chiều sâu tủ bao gồm cửa tủ bản lề và ngăn kéo.

Cửa tủ / 1 ngăn kéo — 2 ngăn kéo — 3 ngăn kéo — 4 ngăn kéo

Tủ bếp dưới



Tủ ngăn kéo



Tấm che

Khi cần, hãy vẽ tấm che trên phác họa thiết kế.
Độ dày tấm che là 16mm.

320 TƯỜNG | 580 TỦ DƯỚI | 600 TỦ CAO

Chiều cao

Tủ treo tường **723mm**
Tủ dưới (không gồm chân) **723mm**
Tủ cao (không gồm chân) **2200mm**

Chừa 100mm cho chiều cao chân tủ có thể tùy chỉnh.
Chiều sâu tủ bao gồm cửa tủ bản lề và ngăn kéo.

— Cửa tủ / 1 ngăn kéo = 2 ngăn kéo ≡ 3 ngăn kéo ≡ 4 ngăn kéo

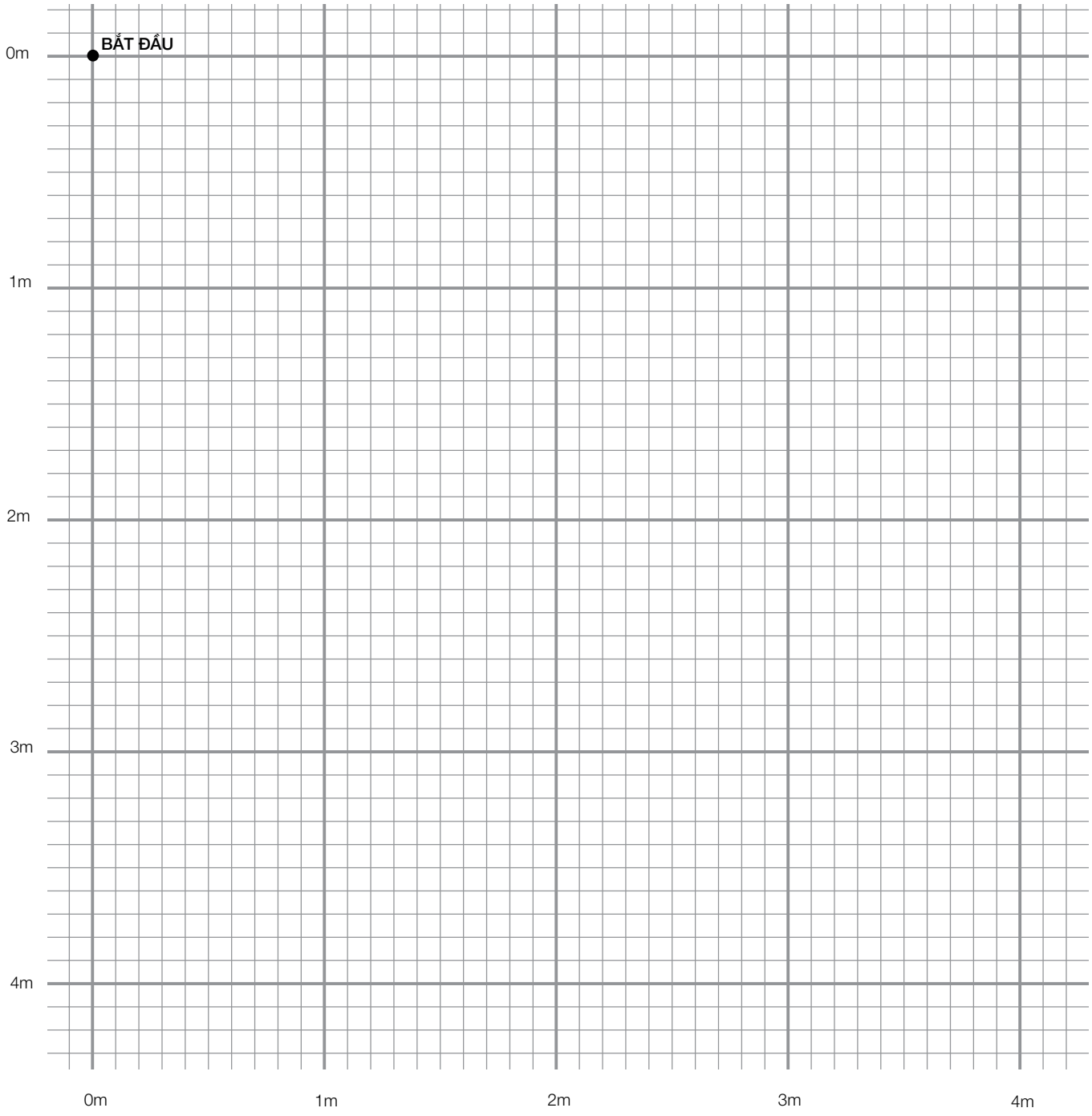
Thiết kế không gian sống chuẩn châu Âu.

Kết hợp giữa công nghệ và vật liệu đến từ châu Âu, Häfele mang đến những giải pháp nội thất thông minh giúp kiến tạo nên không gian sống tiện nghi, hiện đại. Thông qua các đối tác của Häfele là những nhà thiết kế, kiến trúc sư chuyên nghiệp, việc sở hữu gian bếp, phòng ngủ, phòng làm việc … chất lượng và phục vụ hiệu quả riêng cho chính bạn trở nên dễ dàng hơn bao giờ hết.

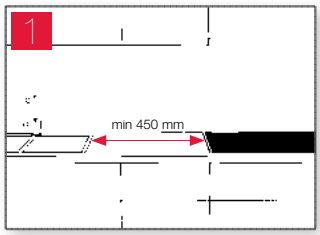
PHÁC HỌA GIAN BẾP CỦA BẠN

Sau khi hoàn tất các bước hoạch định, bạn hãy đo kích thước khu vực sẽ sử dụng để xây bếp mới. Đừng quên cân nhắc kích thước và vị trí của cửa ra vào, cửa sổ, ổ điện... Hãy vẽ các thông số đo được trên sơ đồ dưới đây.

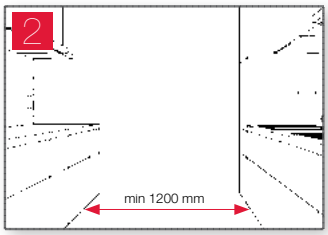
Tỉ lệ: 1ô vuông = 100 mm



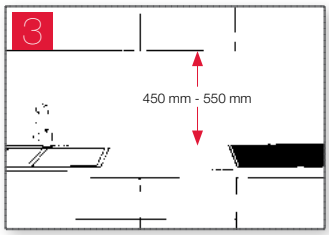
NHỮNG THÔNG SỐ VÀ LƯU Ý QUAN TRỌNG TRONG THIẾT KẾ BẾP



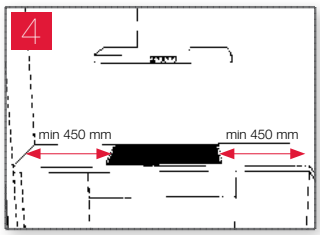
Nơi tốt nhất để sơ chế thực phẩm là khu vực nằm giữa bếp lò và bồn rửa.



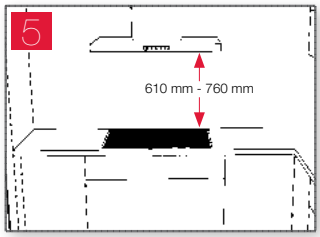
Khoảng cách giữa hai dãy tủ đối diện nhau cần đủ rộng để có thể mở các cửa cùng lúc.



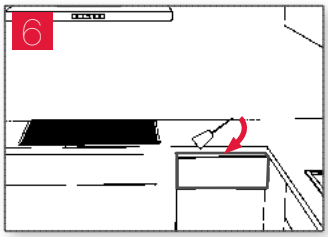
Chiều cao của tủ treo không nên quá ngắn, gây khuất tầm nhìn của bề mặt bếp.



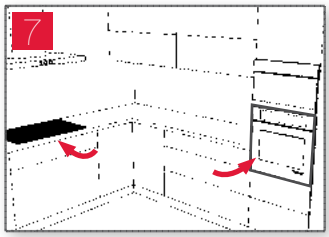
Bề mặt ở hai bên bếp lò nên rộng ít nhất 460mm để tiện cho việc đặt nồi chảo.



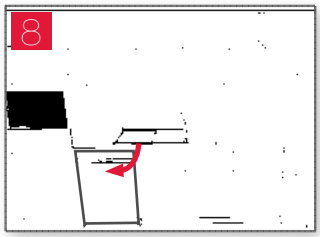
Khoảng cách tối thiểu giữa bếp lò và máy hút là 610mm đối với bếp điện và 760mm đối với bếp gas.



Dụng cụ làm bếp và nồi chảo cần đặt gần bếp lò để bạn dễ dàng lấy khi cần.

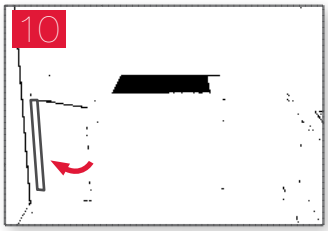


Đặt bếp và lò nướng ở hai nơi riêng biệt sẽ giúp việc nấu nướng hiệu quả hơn, nhất là khi có hơn một người cùng nấu. Ngoài ra nên đặt bếp nấu ở vị trí cao để bạn không phải cúi người khi sử dụng.

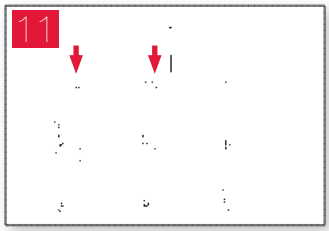


Đặt máy rửa chén gần bồn rửa và khay úp chén đĩa để tiện việc xếp chén đĩa vào máy và cất đi sau khi rửa.

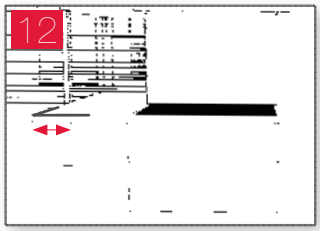
Nên lưu trữ thực phẩm và dụng cụ trong các ray kéo mở toàn phần và hoạt động nhẹ nhàng, nhờ đó bạn sẽ tìm kiếm đồ vật dễ dàng hơn.



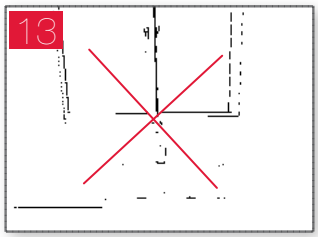
Tủ nên cách tường 50mm để có đủ không gian kéo hộc tủ và mở cửa. Điều này đặc biệt quan trọng khi bạn sử dụng rổ kéo mở toàn phần hoặc khi tường không hoàn toàn thẳng.



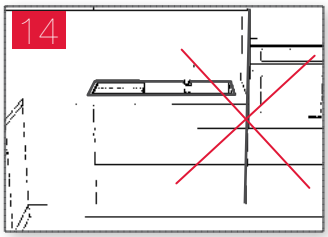
Gắn bas vào tủ để cố định tủ treo.



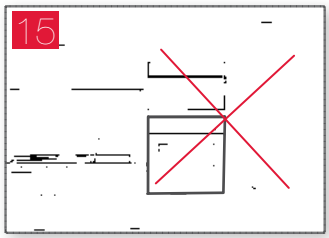
Bề mặt đảo nếu có phần nhô ra nên ngắn hơn 250mm để không cần gia cố thêm.



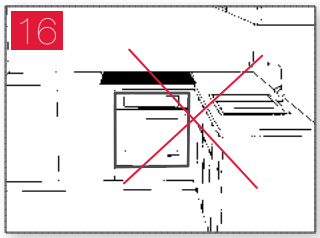
Nếu có cửa sổ bạn nên đặt bồn rửa cạnh cửa sổ. Tuy nhiên bạn nên chú ý đến hướng mở của vì cửa mở vào bên trong có thể bị vòi nước cản trở.



Đặt bồn rửa cạnh tường hoặc cuối dãy tủ sẽ làm hạn chế hoạt động nấu nướng, khiến việc bếp núc không thuận tiện và kém linh hoạt.



Đặt lò nướng cạnh tường cũng hạn chế diện tích làm việc và gây khó khăn cho việc nấu nướng, ngoài ra còn khiến tường nhà bạn dễ hư hỏng do tiếp xúc với nhiệt độ cao và vấy bẩn thức ăn.



Đặt các thiết bị như lò nướng, máy rửa chén và máy hút mùi ở góc sẽ gây khó khăn cho việc mở cửa tủ và kéo mở các ray toàn phần.

3 TÍNH GIÁ

DANH SÁCH CẦN KIỂM TRA

- ☐ Kích thước bếp
- ☐ Màu sắc & vật liệu của **thùng tủ**
- ☐ Màu sắc & vật liệu của **cánh tủ**
- ☐ Màu sắc & vật liệu của **bàn bếp**
- ☐ Tay nắm tủ
- ☐ Phụ kiện lưu trữ đã chọn
- ☐ Thiết bị bếp đã chọn

Đối tác Meister sẽ báo giá chi tiết và chính xác cho bạn dựa trên thiết kế đã thống nhất cũng như các sản phẩm và phụ kiện đã chọn.

4 LẮP RÁP

Các chi tiết sản phẩm được khoan sẵn và được giao hàng cùng với hướng dẫn lắp ráp cụ thể để bạn có thể tự mình lắp ráp. Hoặc bạn có thể liên hệ với đối tác Meister để được hỗ trợ từ các chuyên gia.

Giải pháp KHÔNG GIAN SỐNG Toàn diện

HÄFELE

www.hafele.com.vn

Häfele VN LLC.
Lầu 3, Tòa nhà Ree
Số 9 Đường Đoàn Văn Bơ,
Quận 4, TP. Hồ Chí Minh
Phone: (+84 28) 39 113 113
Email: info@hafele.com.vn

HÄFELE
CUSTOMER CARE CENTER
1800 1797
TOLL FREE/ GỌI MIỄN PHÍ

TÜVRheinland CERTIFIED
Management System ISO 9001:2015
www.tuv.com ID 9105061177

732.98.148 - Mar 2021