

ESKİ MUTFAĞIMIZI YENİLERKEN NELERE DİKKAT ETMELİYİZ?

Murat Kılıç^{1*}

¹: Kırıkkale Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, Kırıkkale.

*: Sorumlu Yazar.

DOI: <http://dx.doi.org/10.16950/iüstd.92611>.

ÖZET

Konut için bir mutfak tasarlarırken en ince ayrıntısına kadar düşünölmeli ve konuyla ilgili mesleki anlamda tam donanımlı birinden profesyonelce yardım alınmalıdır. Öncelikle eski evlerde mutfak yenilenirken su, elektrik, doğalgaz ve havalandırma tesisatı tamamen yenilenmelidir. Daha sonra mutfağın cephesi, zemin döşemesi tavan modeli ve mutfağın büyüklüğüne göre kullanıcının özel isteklerini de göz önüne alarak tasarlanmalıdır. Gerçekten de bir evin mutfağını yenilerken su, elektrik ve doğalgaz tesisatını ve hatta mutfak pencerelerini yenilemek gereklidir. Mutfağınızı yenilediniz ancak su tesisatınız eski, bu durumda yenilenen zemin döşemesi ya da mutfak dolaplarının arkasındaki eski su tesisatında oluşabilecek bir sızıntı yeni dolaplarınız ve parkelerinizin deforme olmasına yol açacaktır. Bu nedenle elektrik, su, doğalgaz ve hatta havalandırma tesisatının yenilenmesi zorunludur. Su tesisatındaki eski borular değiştirilmeli ve gerekli yerlere musluk, batarya, pis su giderleri konulmalıdır. Elektrik tesisatındaki kablolar sigortalar değiştirilmeli ve gerekli yerlere (tezgâh altı, tezgâh üstü, dolap içi aydınlatma vb.) topraklı prizler konulmalıdır. Doğalgaz ve kombi tesisatı da benzer şekilde yenilenmeli mutfakta nereye radyatör konacağına bu aşamada karar verilmelidir. Evye altında olası bir su taşma ihtimaline karşı kesinlikle priz konulmamalıdır. Bu çalışmada evimiz için önemli bir mekân olan mutfak bölümünün nasıl tasarlanması ve yapım esnasında nelere dikkat edilmesi gerektiği üzerinde durulmuştur. Kullanıcılara iyi bir mutfak için tavsiyelerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Mutfak, Tasarım, Yenileme.

WHAT TO BE CAREFUL ABOUT WHEN RENOVATING OUR OLD KITCHEN

ABSTRACT

When designing a kitchen for a home, the design should be considered in its smallest detail and professional help from an occupationally fully-equipped person should be consulted. Firstly, when renovating kitchens in old houses, plumbing, electrical wiring, natural gas and ventilation installations should completely be renewed. Afterwards, the design should be created considering the special wishes of the user in accordance with the facade, floor covering, ceiling design and the size of the kitchen. In fact, while renovating a

ESKİ MUTFAĞIMIZI YENİLERKEN NELERE DİKKAT ETMELİYİZ?

house's kitchen, it is necessary to renew plumbing, electrical wiring and natural gas installation and even kitchen windows. You renovate your kitchen, but your plumbing is old; in this case, a leak which might take place in the renewed floor covering or in the old plumbing behind kitchen cupboard will cause your new cupboards and floor covering to get damaged. Therefore, it is necessary for plumbing, electrical wiring, natural gas and even ventilation installations to be renewed. The old water pipes in the plumbing need to be replaced with new ones and taps, faucets and sewage drains should be installed in the necessary places. The wires and fuses in the electrical wiring should be replaced with new ones and grounding plugs should be installed in the necessary places (below counter, over the counter, cupboard insert lighting, etc.). Natural gas and combo boiler installations should be renewed in the same manner and it should be decided where to install the radiator in the kitchen. To prevent a possible overflow under the sink, plugs should never be installed there. In this study, it is underlined how to design the kitchen area which is an important area for our homes and what to consider during the renewal process. Suggestions have been provided for the users as well for a good kitchen.

Keywords: *Kitchen, Design, Renovation.*

1. GİRİŞ

İlk çağlardan günümüze kadar ulaşan yemek yeme ihtiyacı, ateşin de bulunmasıyla daha da önem kazanmıştır. İnsanlığın bu buluş karşısında ateşten yararlanması sadece yemekleri pişirme yönünde olmamış aynı zamanda ısınma, aydınlatma, korunma gibi nedenlerle de kullanılmıştır; bu da zamanla ateşin kullanım yönünün yaşam alanlarına alınmasına ve yaygınlaşmasına olanak vermiştir (Albayrak, 2012) Geleneklerimize göre ocak evin bereketidir, yandığı sürece eve bolluk ve bereket gelir. Feng shuiye göre de mutfak (ateş elementi) evin zenginliğini gösterir. Yemek her yönden bizi besleyen güçlü bir yaşam enerjisi kaynağıdır. Besinin yetiştiği yer, saklandığı ortam, vücudumuza girmeden önce kim tarafından nasıl pişirildiği enerjimizi nasıl aldığımızı belirler. Yemek huzursuz ve saldırgan bir aşçı tarafından düzensiz, dağınık ve pis bir ortamda hazırlanmışsa enerjik olarak da çoktan kirlenmiş demektir. Sağlık problemleri yaşayanların sorunları genelde mutfaklarında bellidir; yemek pişirme ve yemeğe bakış açınız duygusal, fiziksel, mutlu ve finansal olarak kendinizi nasıl beslediğinizi gösterir. Yemeğin bir beslenme sanatı, mutfağında bir sanat eseri olmasını sağlarsanız bolluk bereket ve başarının büyüdüğünü görebilirsiniz (URL-1).

Mutfak, tarihsel gelişim süreci içinde, üretime dayalı eylemleri, özel araç-gereç ve donatısıyla gerek ekonomik ve teknolojik, gerekse sosyo-kültürel açıdan daima önemli bir rol oynamıştır. Yiyeceklerin hazırlandığı, pişirildiği, yenildiği ve saklandığı konutun ıslak mekanı olarak tanımlanan mutfak, tarihi perspektif içinde ilginç gelişim aşamaları sergilemektedir (Ünügür, 1997). Günümüzde mutfaklar, yalnızca yemek pişirilen alanlar olmaktan çıkarak, keyifle vakit geçirilen yaşam ve iletişim merkezi haline gelmiştir. En ince detayına kadar tüm ihtiyaçların karşılandığı bir mutfak, yaşamın kalitesini de artıracaktır (Yazıcıoğlu, 2010). Mutfaklarda doğru bir tasarım, doğru bir yerleştirme ve organizasyon yapmak, sadece mutfağın görünümünü değil kullanıcının sağlığını da etkilemektedir. İyi bir mutfak, rahat çalışılmasını sağlayan ölçülerde, kolayca havalandırılabilir, iyi aydınlatılabilir, çabuk temizleme imkânı verebilecek şekilde ve sağlık kurallarına uygun olarak planlanmalıdır. Kimse karanlık, dağınık ve kullanışsız bir yerde aşçılık becerisini yeterince gösteremez. Sağlıklı, zevkli, lezzetli yemekler pişirmek ve yemek için atılması gereken ilk adım, mutfağın doğru ve keyif alınacak şekilde tasarlanmasıdır (Özdamar, 2015)

Nereden Başlamalı?

İyi bir mutfak tasarımı yapılabilmesi için öncelikle mevcut fiziksel koşulların analiz edilmesi ve bütçenin belirlenmesi gerekmektedir. Hassas ölçü alınması, doğru bir mekân analizi ve gerçeğe yakın bütçe öngörüsü, başarılı bir mutfak tasarımının ön koşullarıdır. Mutfak tasarım sürecinin ilk adımlarında kesin ve doğru verilere ulaşılması, sonraki aşamalarda hata payını büyük oranda azaltacak; zaman kaybını önleyecektir (Polat, 2005). Tasarıma başlamadan önce ilk olarak mutfağın ölçülerinin eksiksiz alınması ve mekânın fiziksel durumunu anlatan bir analizin yapılması gerekmektedir. Mekânın ölçülerinde yapılacak bir hata ya da eksiklik, mutfağın yanlış üretilmesi gibi ciddi sonuçlar doğurabilir. Bu nedenle tasarım sürecinin ilk ve en temel adımı olan ölçü alınması ve mekân analizinin bizzat tasarımcının kendisi tarafından yapılması son derece önemlidir. Ölçü alma işlemiyle ilgili dikkat edilmesi gereken önemli hususlar ise aşağıdaki gibidir (Yazıcıoğlu, 2010; Polat, 2007; Anonim, 2002; Altın, 2008; Anonim, 2008).

- Ölçü alınacak yere gitmeden önce ölçüm araçlarına ait kalibrasyon kontrolleri yapılmalı ve açölçer bulundurulmalıdır.
- Ölçüme başlarken ilk olarak alanın ortasında durulmalı; mekânın ana hatlarını ve duvar, kolon, pencere gibi mimari elemanları gösteren plan çizilmelidir. Planın yanında yeterli sayıda kesit görünüşlerin olması yükseklikten kaynaklanabilecek sorunları önceden görebilmek açısından kolaylık sağlayacaktır. Tüm bu çizimlerin milimetrik kâğıt üzerinde yapılması ise ölçü alan kişinin daha sağlıklı ve hızlı çalışmasına yardımcı olacaktır.
- Ölçü alınırken saat yönünde hareket edilerek duvar uzunlukları ve yükseklikleri plana aktarılmalıdır. Mutfağın tavanı eğimliyse eğimi oluşturan tüm kırılma noktalarının plan ve kesitteki yerleri ve ölçüleri tek tek belirlenmelidir.

- Duvarlarda sıvadan kaynaklanan dikey ve yatay eğrilikler olabilir. Bunlar tespit edilerek ölçümleri yapılmalıdır.
- Mekândaki kolon, baca, niş ve söveler, iç ve dış köşelere ait ölçülerin başlangıç ve bitişleri 90 derece olmalıdır. Bunun aksi bir durum varsa gerekli görülen yerler için şablon çıkartılmalıdır.
- Duvar düşeyde öne ve arkaya yatık ise farklı yüksekliklerde doğru referans noktaları belirlenerek ölçü alınmalıdır.
- Duvarlara seramik ya da başka bir malzeme uygulanmışsa yapıştırma harcıyla birlikte kalınlığı not edilmeli, bu kısım eğer tezgah arasında kalacaksa yerden alt ve üst yüksekliği belirlenmelidir.
- Tavanda kartonpiyer varsa ya da sonradan yapılması düşünülüyorsa yüksekliği çizimlerle gösterilmelidir.
- Süpürgeliklerin kalınlıkları ölçülmelidir.
- Temiz su, kirli su, elektrik bağlantıları, doğalgaz, aspiratör çıkışı, elektrik ve sigorta düğmeleri belirlenmelidir.

Mutfağı evin diğer mekânlarından ayıran en temel özelliği ise ıslak zemin olmasıdır. Bu nedenle de başta eski mutfağın dolapları tezgâhlar ve tesisatı da yenilemek için seramik zemin ve duvarları sökülerek tamamen ortamdan uzaklaştırılmalıdır (Şekil 1).



Şekil 1. Tamamı sökülüş mutfak (URL-2).

ESKİ MUTFAĞIMIZI YENİLERKEN NELERE DİKKAT ETMELİYİZ?

Mutfağın planlanması aşamasında eviye, bulaşık makinesi ve ocak gibi tesisatla ilişkilendirilmesi gereken cihazların yerleri belirlenirken, mevcut tesisat durumu göz önüne alınmalıdır. Borular mümkün olduğunca kısa mesafe ve az dirsekli yapılmalıdır. Özellikle kirli su boruları için dirsek sayısının son derece önemli olduğu unutulmamalıdır (Yazıcıoğlu, 2010).

Neler Yapmalı

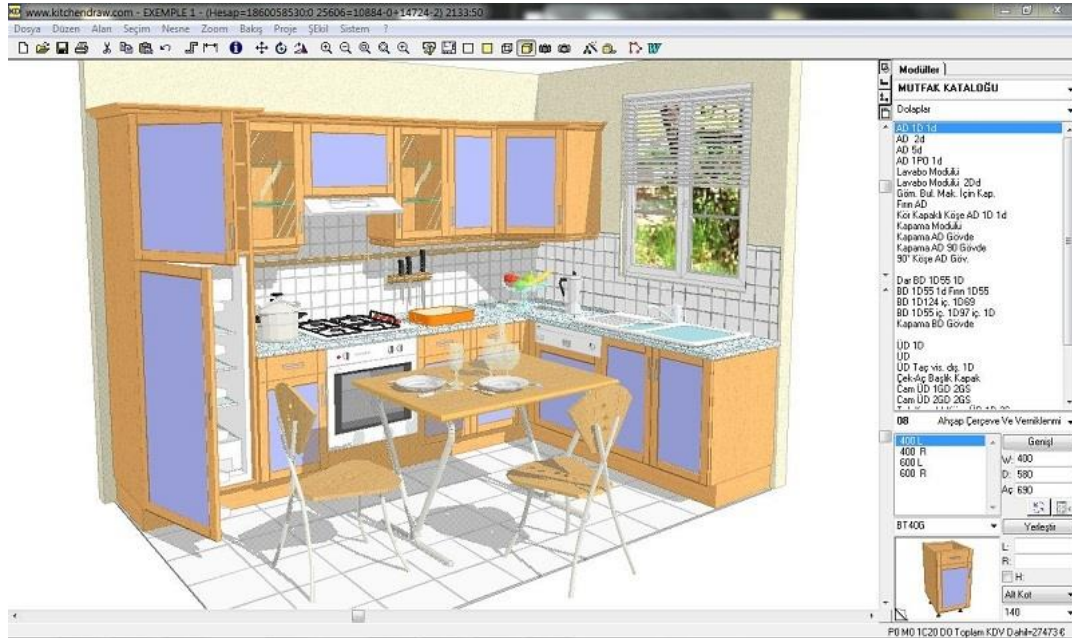
Mutfakla ilgili yıkım işleri bittikten sonra en önemli ikinci konu tesisatın yenilenmesidir. Elektrik tesisatı, pis ve kirli su tesisatı, doğalgaz-kombi ve aspiratör tesisatı yenilenmelidir. Tesisat yenileme işlerinde kırma delme gibi işleri olacağından bu tür işlemlerin diğer işlemlerden önce yapılması gereklidir. Bu işlemler yapılırken bu alanda uzman bir kişiden yardım alınmalıdır.

Mutfakta tezgah evye, bulaşık makinesi kombi, buzdolabı ve fırın yerinin nerede olacağı tam olarak planlanmalıdır. Tesisatlar bu planlamadan sonra uygun

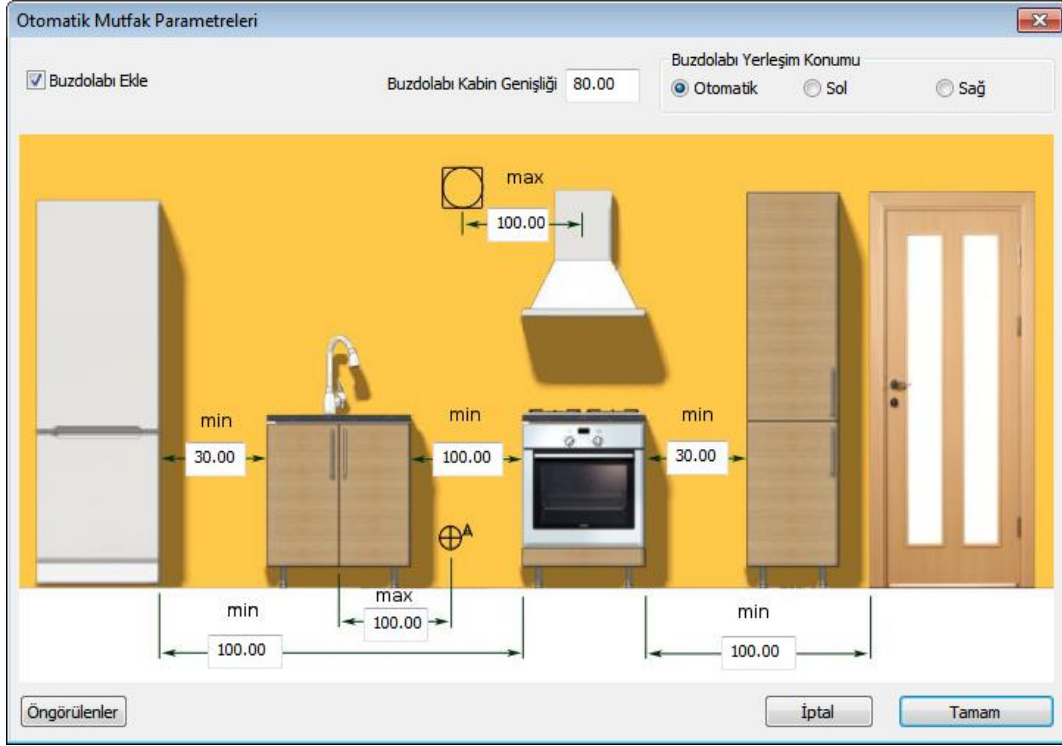
yerde çekilmelidir. Gerekli kadar pis su gideri, tezgâh altı ve üstüne priz ve temiz su tesisatı çekilmelidir. Bu planlamalarda mutfak yapılmış gibi sizi içinde gezdiren mutfak tasarım programlarından da yardım alınabilir (Şekil 3)



Şekil 2. Temiz su tesisatı (URL-3).



Şekil 3. Mutfak tasarım programı (URL-4).



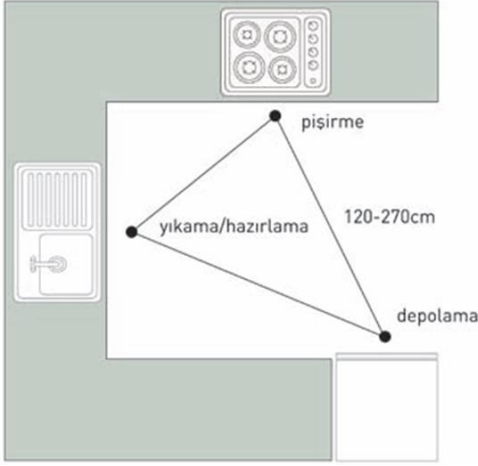
Şekil 4. Otomatik mutfak tasarımı (URL-5).



Şekil 5. Teknik çizim görselleri (URL-6).

ESKİ MUTFAĞIMIZI YENİLERKEN NELERE DİKKAT ETMELİYİZ?

Mutfaktaki işlevlerin gerçekleştirildiği aktivite alanları, ana aktivite alanları (depolama, yıkama-hazırlama, pişirme) ve ikincil aktivite alanları (servis-yemek yeme, dinlenme) olmak üzere iki temel başlık altında gruplandırılabilir. Mutfakta verimliliği artırabilmek için ana aktivite alanları arasındaki mesafe 120 – 270 cm. arasında ve bir üçgen oluşturacak biçimde olmalıdır. Planlama yapılırken çok sık kullanılan araç gereçler yukarı uzanmak ya da aşağı eğilmek gibi zorlayıcı hareketleri gerektirmeyecek biçimde en konforlu erişim alanı içerisinde düşünülmelidir (URL-7).



Şekil 6: İşlevsel mutfak planı (URL-8).

Mutfak üçgeni; mutfakın ocak, lavabo ve buzdolabı arasında kalan orta kısmıdır (Şekil 6). Mutfak üçgeni resimde görülen üçgene eşdeğerdir. Tasarım uzmanları mutfak eşyası ve beyaz eşya seçiminde mutfak üçgeninin göz önünde bulundurulması gerektiğini vurguluyorlar. Buzdolabınıza lavabo ve ocağınıza rahatlıkla erişebilmelisiniz fakat aynı zamanda mutfakınızın tasarımı sizlere çalışma alanı da bırakmalı (URL-9).

İşte bütün bu kuralları mutfakı yenilerken en başında düşünmeli ve yerleşimler için mutlaka işin uzmanından yardım alınmalıdır.

Elektrik tesisatı, pis ve kirli su tesisatı doğalgaz ve kombi tesisatı yeniledikten sonra zemin, duvar ve tavanı artık işlem sırasında alabiliriz. Mutfakta yerleri

yenilerken bu mekânın ıslak hacimli bir mekân olduğunu unutmamalıyız. Zeminlerde parke yerine seramik döşeme malzemelerini tercih etmeliyiz. Duvarlara seramik veya boya düşünmek ise kişinin zevkine bırakılabilir. Tavanda ise özel tavan boyaları tercih edilebilir.

En son olarak mutfak dolabı yapan firmayı çağırıp net dolap ölçülerini aldirmalıyız.

Sonuç Olarak

En başta uzman bir kişiden yardım almalıyız..

1- Planlama yapılmalıdır.

2- Mutfak yerleşimi yapılırken buzdolabı-eyiye-ocak arasındaki süreç göz önünde bulundurulmalı ve mutfakın mekana yerleşimi bu sürece uygun şekilde yapılmalıdır. Bu süreç içerisindeki mesafelerin uygunluğu rahat ve yorulmadan kullanılacak mutfak için en önemli kriteri oluşturmaktadır.

3- Mutfakımızda hazırlamak istediğimiz bir yemek için, ihtiyacımız olan tezgah alanları çok önemlidir. Bu nedenle tezgah alanının olabildiğince geniş olması mutfak tasarımı için çok önemlidir.

4- Eski evlerde mutfak yenilenirken tesisatın yenilenmesi gerekliliği vardır. Tesisat yenilenmezse eski tesisattan olabilecek bir sızıntı yeni mutfak dolaplarımıza çok büyük zararlar verebilir. Su tesisatındaki eski borular değiştirilmeli ve gerekli yerlere musluk, batarya, pis su giderleri konulmalıdır. Elektrik tesisatındaki kablolar sigortalar değiştirilmeli ve gerekli yerlere (tezgâh altı, tezgâh üstü, dolap içi aydınlatma vb.) topraklı prizler konulmalıdır. Doğalgaz ve kombi tesisatı da benzer şekilde yenilenmeli mutfakta nereye radyatör konacağına bu aşamada karar verilmelidir.

5- Yıkım nedeniyle oluşan inşaat artıkları ortamdaki uzaklaştırıldıktan sonra tüm tesisat yenileme işlemlerine girilmelidir.

6- İyi bir mutfakta mutlaka kötü kokular için aspiratör sistemi bulunmalıdır.

- 7- Mutfak tezgah altı dolapların gerektiğinde bazasının çıkartılarak dolap altlarının temizlenebilmesi sağlanmalıdır. Üst dolaplar ile tavan arasında temizlik yapılabilecek boşluk bırakılmalı, tavana kadar üst dolap yerleşimi yapılmamalıdır.
- 8- Bir diğer önemli nokta, plan yapmak için erken davranmanın faydaları. Eğer

ürün seçiminde stoklardaki ürünlerle yetinmek istemiyorsanız, 1-2 ay önceden seçim yapmak mutfağın hem istenilen zamanda hem de daha çeşitli ürünlerle yenilenmesini sağlar. Yıkımından kullanımına kadar bir mutfağın tamamen yenilenmesi ortalama 10 ile 15 gün zaman alacağından, planlı olmak çok önemlidir.

KAYNAKLAR

1. Albayrak, N. 2012. Konut Mutfakları İç Mekân Tasarımında Ergonomik İlkeler, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
2. Altın, M. 2008. Mutfak Banyo Mobilyaları Ankastre Cihazlar Teknik Bilgi ve Notları, İstanbul
3. Anonim. 2002. Mutfak ve İletişim, Eczacıbaşı, İstanbul.
4. Anonim, 2008. Kitchen Design Guide, Better Homes and Gardens, U.S.A.
5. Özdamar, M. 2015. Mutfagım, İçmimar Dergisi, Sayı:40, Ankara.
6. Polat, D.A. 2005. Mutfak Tasarımında Ergonomi, Mutfak Banyo Seramik, Tasarım Yayın Grubu, Sayı:51, İstanbul.
7. Polat, D. A. 2007. Mutfak Tasarım Süreci, Banyo Mutfak, Boyut Yayın Grubu, Sayı:52, İstanbul.
8. Ünügür, S.M. 1997. Mutfak ve Ergonomik Çözümlemesi, Yapı Dergisi, Sayı: 188, Ek 3, İstanbul.
9. Yazıcıoğlu, D.A. 2010. Mutfak Tasarım Süreci: Analiz, Karar, Planlama, Literatür Yayıncılık, İstanbul.
10. URL-1:<http://www.sinemoktay.com/mutfak-tadilari-nasil-yapilir/>.
11. URL-2:<http://www.demsas.com/tr-TR/mutfagimi-yenilemek-istiyorum-neden-marka-mutfak-secmeliyim/386/387/387/403>.
12. URL-3:izmirsutesisatci.com/gallery6.html
13. URL-4:<http://websaati.com/programlar/mutfak-cizim-programlari/>.
14. URL-5:http://adeko.com/sites/default/files/otomatik_mutfak.png.
15. URL-6:http://adeko.com/sites/default/files/teknik_resim.png.
16. URL-7:<http://www.hafelegateway.com/2009/06/05/hafele-urunleriyle-mutfak-ve-banyolara-yeni-islev-alanlari-kazandiriyor/>.
17. URL-8:<http://www.hafelegateway.com/2009/05/20/islevsel-bir-mutfak-nasil-olmal/>.
18. URL-9:<http://www.evtasarimlari.com.tr/mutfaklar/mutfak-tasariminda-yapilan-10-hata/>.