

اصول و قواعد چیدمان در دکوراسیون داخلی

فاصله های مورد نیاز برای تلویزیون در دکوراسیون داخلی

تلویزیون بهتر است که در ارتفاعی قرار گیرد که مرکز صفحه آن در ارتفاع تقریبی ۱۰۰ الی ۱۱۰ سانتی متر باشد.

در حالت کلی فاصله دید مطلوب از تلویزیون ۲.۵ برابر قطر آن است. البته در تلویزیون ها جدید و با کیفیت بالاتر از این فاصله به ۱.۵ برابر قطر کاهش یافته است.

• **تلویزیون: Full HD**

فاصله مناسب ≈ 2 تا ۲.۵ برابر قطر صفحه

• **تلویزیون ۴K / UHD**

فاصله مناسب ≈ 1 تا ۱.۵ برابر قطر صفحه

مثال:

- تلویزیون ۵۵ اینچ ۴K → فاصله مناسب: حدود ۱.۵ تا ۲ متر
- تلویزیون ۶۵ اینچ Full HD → فاصله مناسب: حدود ۳ تا ۳.۵ متر

زاویه و ارتفاع نصب تلویزیون

- مرکز صفحه تلویزیون باید تقریباً هم سطح با چشم بیننده در حالت نشسته باشد.
- زاویه دید ایده آل: حداکثر ۱۵ درجه به بالا یا پایین
- نصب خیلی بالا باعث درد گردن و خستگی چشم می شود.

تأثیر کیفیت تصویر

- تلویزیون های 4K و ۸K اجازه می دهند نزدیک تر بنشینید بدون اینکه پیکسل ها دیده شوند.
- در تلویزیون های قدیمی یا کیفیت پایین، فاصله کم باعث کاهش وضوح تصویر می شود.

نور محیط و فاصله

- فاصله مناسب زمانی مؤثر است که نور محیط کنترل شده باشد.
- از نشستن خیلی نزدیک در فضای تاریک خودداری کنید.
- نور ملایم پشت تلویزیون (Backlight) به کاهش فشار چشم کمک می‌کند.

فاصله تلویزیون در دکوراسیون داخلی

- فاصله مبیل تا تلویزیون باید هم با ابعاد فضا هماهنگ باشد هم با اندازه صفحه.
- در نشیمن‌های کوچک، انتخاب تلویزیون بزرگ بدون رعایت فاصله، خطای رایج طراحی است.
- محل قرارگیری تلویزیون نباید باعث قطع مسیر رفت‌وآمد یا آشفته‌گی بصری شود.

نشانه‌های فاصله نامناسب

اگر بعد از تماشای تلویزیون دچار این موارد می‌شوید، احتمالاً فاصله درست نیست:

- سوزش یا خشکی چشم
- سردرد
- گردن درد یا شانه‌درد
- خستگی زودهنگام

فاصله های مورد نیاز برای آشپزخانه

محل آشپزخانه بهتر است در سمت شمال شرقی یا شمال غربی ساختمان در نظر گرفته شود. همچنین بهتر است در نزدیک ترین مکان به ورودی واقع شود. طراحی آشپزخانه باید با استفاده از یک طراحی منعطف انجام شود و فضای کافی برای حرکت در آن در نظر گرفته شده باشند در عین حال باید طوری طراحی شود که فرد نیاز نداشته باشد مسافت زیادی را از آشپزخانه به بخش های دیگر طی کند. یک بخش حرکتی ۱.۲ تا ۱.۵ متر بین هر کابینت باید در نظر گرفته شود.

آشپزخانه از سه قسمت اصلی تشکیل شده است:

۱- ذخیره مواد: یخچال و فریزر

۲- شست و شو : سینک ظرفشویی

۳- پخت: اجاق خوراک پزی

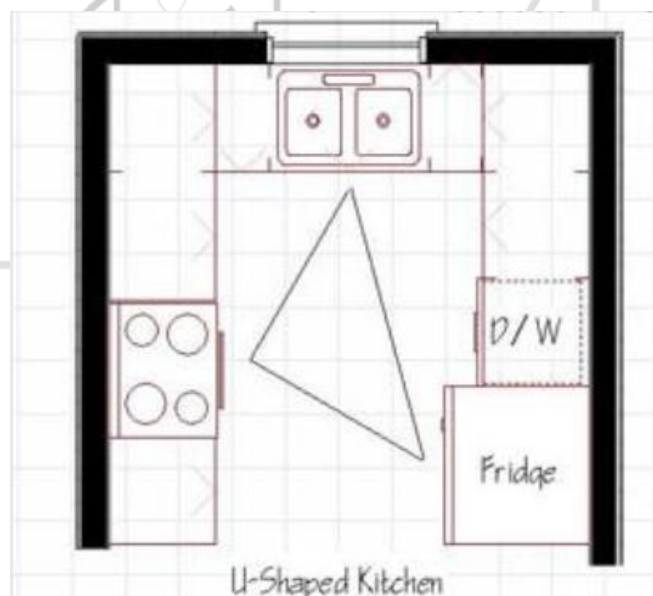
این سه قسمت مثلثی را به وجود می آورند که به مثلث کار معروف است. در حالت ایده آل بهتر است یخچال در نزدیک ترین نقطه به ورودی آشپزخانه قرار گیرد. گاز به سمت فضای ناهار خوری و سینک ظرفشویی در بین این دو المان قرار گیرد.

حاصل جمع طول اضلاع این مثلث _محیط مثلث_ که رؤس آن در نقطه مرکزی واقع در جلوی وسایل است می بایست در یک محدوده خاص باشد. طبق استاندارد دپارتمان محیط ۱۹۷۲ حداقل محیط این مثلث و حداکثر آن را ۳.۶ و ۶.۶ متر و فاصله میان ظرفشویی و اجاق خوراک پزی را ۱.۲ و ۱.۸ متر تعیین نموده است.

مثلث کار را به شش حالت میتوان تشکیل داد:

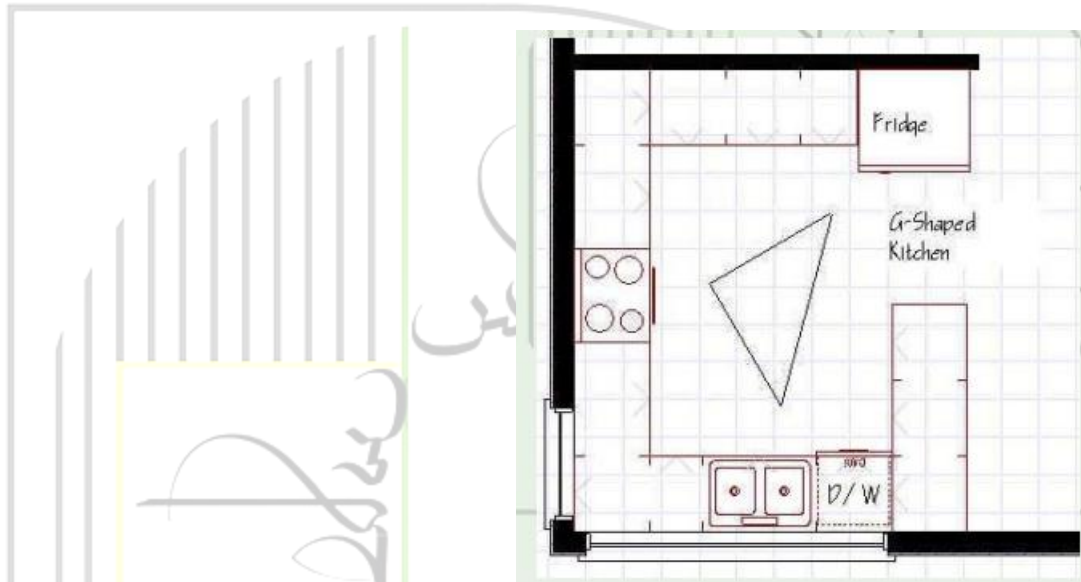
۱- چیدمان U شکل

در این روش سه جهت آشپزخانه با وسایل پر شده و بین آنها کابینت، پیشخوان و اسباب و دیگر لوازم قرار میگیرد. این روش به خاطر قرار دادن فشرده تر لوازم به هم پرتلفدار است. این حالت فضای باز زیادی ایجاد کرده و رفت و آمد در آشپزخانه را راحت تر می کند.



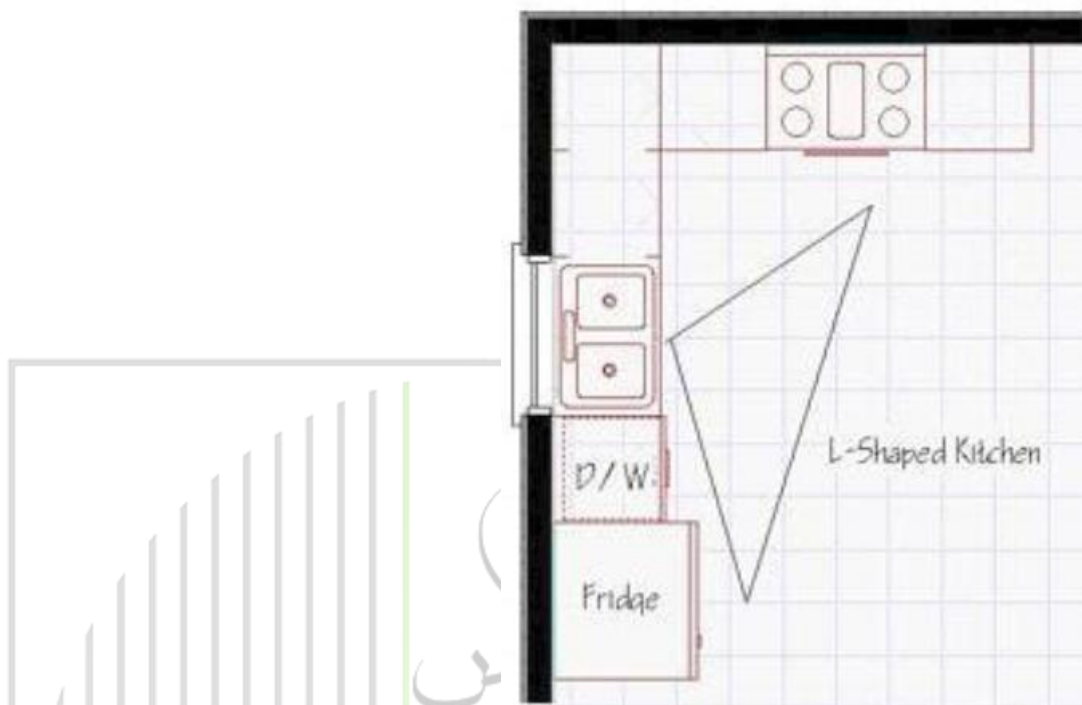
۲- چیدمان G شکل:

این مدل طراحی همانند طراحی آشپزخانه U شکل است. این مدل همان فضای باز و فضای پیشخوان را به ما می دهد، چیزی که این مدل را از مدل U شکل متمایز می کند دیوار چهارم کابینی است.



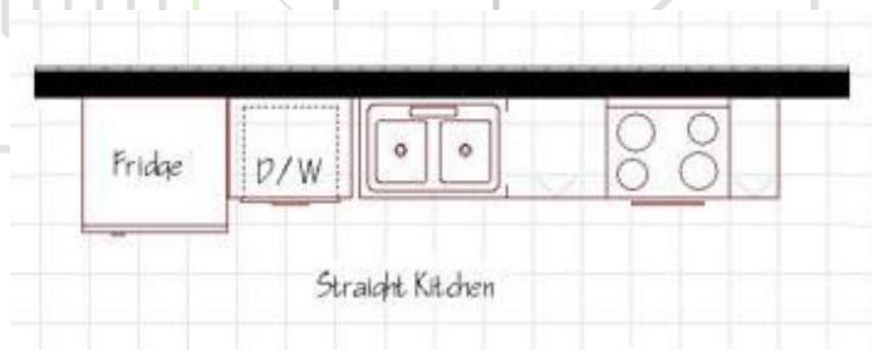
۳- چیدمان L شکل

این طرح به خاطر خمیده بودن، یکی از محبوب ترین طرح های آشپزخانه است. در این حالت اگر تعداد افرادی که به آشپزخانه می آیند زیاد باشد، از لحاظ جا کمبودی احساس نمی شود، به علاوه در این طرح میتوان پیشخوان یا میز غذاخوری را هم به آشپزخانه اضافه کرد.



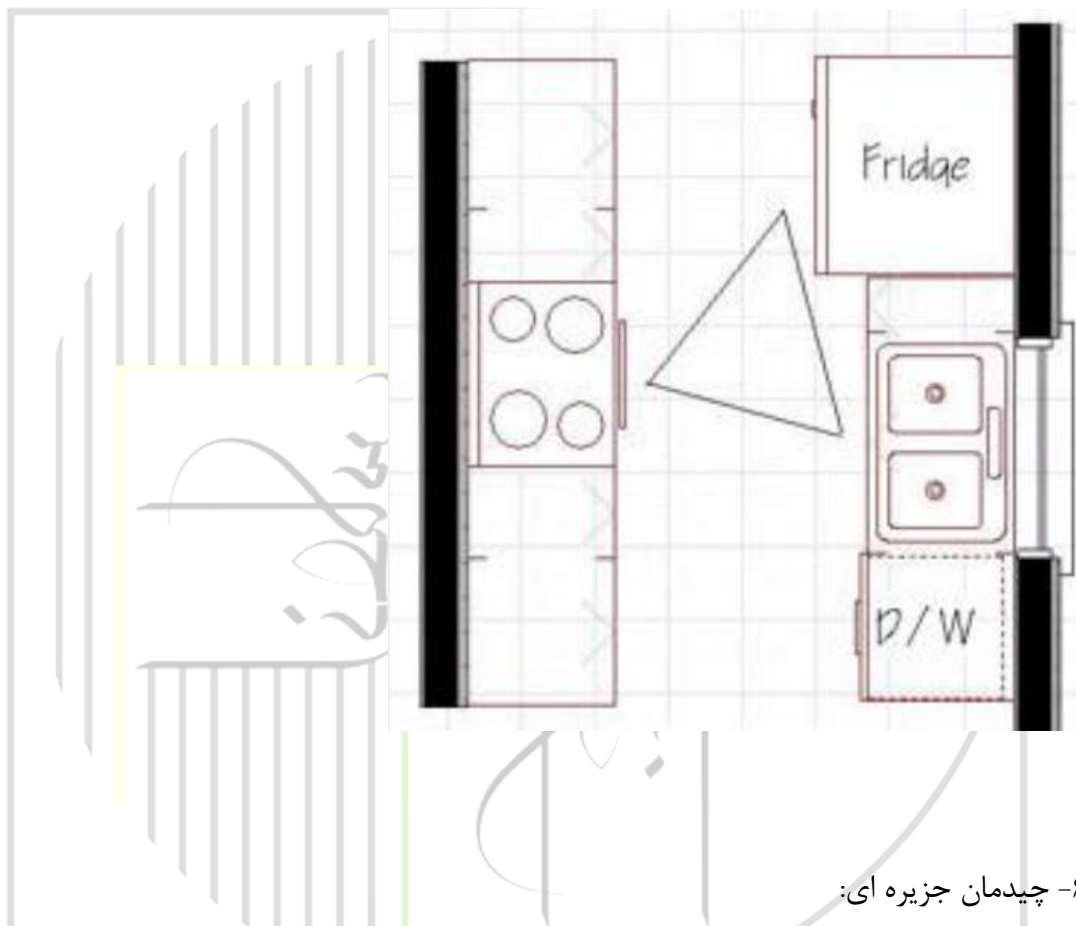
۴- چیدمان خطی

قرار گرفتن وسایل کار کنار یک دیوار را چیدمان خطی گویند. در این روش به جای مثلث کار، خط پیوسته داریم. در آشپزخانه هایی که بسیار باریک هستند اجرا می شود. در این روش در آشپزخانه های یک طرفه اجرا می شود.



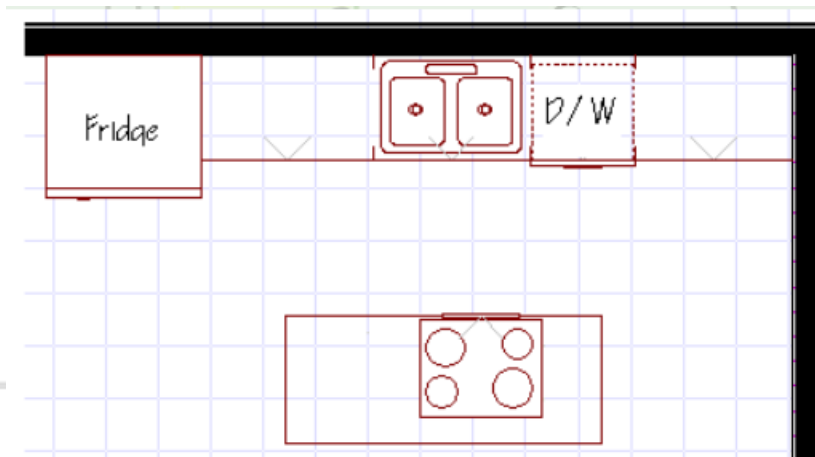
۵- چیدمان موازی:

این روش پس از چیدمان خطی، ساده ترین طرح است. زمانی که آشپزخانه به صورت راهرو است و دو انتهای آن به در ختم می شود، از این روش استفاده می شود. این روش در آشپزخانه های دوطرفه اجرا می شود.



۶- چیدمان جزیره ای:

در این روش یکی از قسمت های سه گانه مثلث کار، به صورت جزیره ای مستقل در وسط آشپزخانه قرار میگیرد. در این طرح فاصله بین مثلث کار بسیار نزدیک است و همچنین دید بصری آشپزخانه را زیباتر می نماید.



در این طراحی آشپزخانه ها بهتر است فضای قرارگیری ماشین ظرفشویی کنار سینک باشد. برای این منظور فاصله ۶۰ سانتی متر را در کنار سینک در نظر بگیرید.

یکی از شیوه های رایج در نورپردازی آشپزخانه ها استفاده از چراغ سقفی برای تامین نور عمومی فضاست ولی این نور ایجاد سایه بر روی سطح کابینت (سطح کار) نیز می نماید و از این رو لازم است از نورهای دیگر جهت تامین نور مناسب بر روی سطح های دیگر نیز استفاده نمود.

چراغ های بالای جزیره یا کانتر آشپزخانه بهتر است در ارتفاع ۷۵ الی ۹۰ سانتی متر از سطح آن قرار گیرند.

