



### จัดการระบบน้ำในครัว ช่วยลดปัญหาความใจ

ระบบน้ำในครัว หากติดตั้งไม่ถูกต้องก็จะทำให้อายุการใช้งานน้อยลงและเกิดปัญหาต่างๆ ตามมา ซึ่งระบบน้ำแบ่งได้เป็นสองระบบ คือ **ระบบน้ำดี** ที่เป็นระบบน้ำใช้ และ **ระบบน้ำเสีย** ที่เป็นระบบน้ำทิ้ง

ท่อน้ำที่ดีควรเป็นท่อพีวีซี เพราะสามารถทนต่อสารเคมี ไม่เป็นสนิม และราคาไม่แพง ซึ่งจะมีการแบ่งความละเอียดเป็นชั้นตามความแข็งแรงของท่อ สำหรับท่อน้ำดีที่นิยมใช้ คือ ท่อชั้น 13.5 ส่วนท่อน้ำเสียควรใช้ท่อชั้น 8.5 เป็นอย่างน้อย

### แก้ปัญหาอุดตันของท่อระบายน้ำอ่างล้างจาน

☞ แยกเศษอาหารก่อนล้าง และเมื่อใช้งานไปนานๆ ควรใช้น้ำเกลือร้อนๆ เทลงไปใ้ท่ออย่างน้อยเดือนละ 1-2 ครั้ง ก็จะช่วยให้ท่อระบายน้ำสะดวกขึ้น และช่วยให้ไขมันไม่เกาะตัว ไม่ทิ้งกลิ่นเหม็น อีกทั้งช่วยยืดอายุการใช้งานให้นานขึ้นด้วย

☞ หากเกิดปัญหาอุดตัน มีวิธีการง่ายๆ คือ ใช้บี๊มยางอัดแรงดันเข้าไปในท่อขณะที่มีน้ำอยู่ จากนั้นใช้ผ้าอุดช่องอากาศตรงอ่างล้างให้แน่น แรงดันจะช่วยไล่เศษอาหารหลุดออกจากบริเวณที่อุดตัน

☞ ใช้โซดาไฟหรือน้ำยาสำหรับท่อน้ำอุดตันเทลงในท่อ ทิ้งไว้ประมาณ 5-10 นาที ก็สามารถช่วยให้เศษอาหารหลุดออกมาได้





## จัดระบบระบายอากาศ สร้างความรื่นรมย์ในการทำครัว

เมืองไทยเป็นประเทศที่มีอากาศร้อน การทำระบบระบายอากาศจึงนิยมทำหน้าต่างและช่องลมหรือช่องแสงฝากๆ เพื่อช่วยในการระบายอากาศ ทำให้ห้องครัวดูโปร่งโล่ง เป็นครัวที่น่าใช้ ทั้งนี้ระดับความสูงของช่องระบายอากาศที่เหมาะสมกับการใช้งานครัวมีความสูงไม่ต่ำกว่า 1.50 เมตร เพราะนอกจากจะช่วยระบายกลิ่นและควันได้ดีแล้ว ยังช่วยในการรับแสงธรรมชาติจากภายนอก ทำให้ห้องไม่อับชื้น และช่วยประหยัดพลังงานด้วย

โดยในการติดตั้งหน้าต่างก็ควรให้อยู่ในตำแหน่งที่ตรงกัน เพื่อให้มีการระบายอากาศได้ทั่วถึง และควรให้มีส่วนเปิดระบายอากาศออกได้ประมาณ 30 เปอร์เซ็นต์ต่อห้อง และอีกหนึ่งวิธีที่สามารถช่วยได้คือการติดตั้งพัดลมระบายอากาศ ซึ่งควรจะติดตั้งให้อยู่ในทิศทางเดียวกันกับการระบายอากาศออก ที่สำคัญควรเลือกขนาดของพัดลมให้เหมาะสมกับขนาดห้องด้วย

แต่ในกรณีของห้องครัวบางห้องที่มีข้อจำกัดในเรื่องช่องลม ช่องแสง ซึ่งอาจมีน้อยหรือไม่มีเลย อาหารที่มีกลิ่นรุนแรง เช่น ทำอาหารไทยเป็นประจำ จึงจำเป็นต้องอาศัยการระบายอากาศด้วย เครื่องดูดควัน ปกติเครื่องดูดควันที่มีจำหน่ายนั้นมีสองระบบใหญ่ๆ คือ

❶ ระบบระบายควันออกสู่ภายนอก เครื่องแบบนี้จะดูดเอากลิ่นควัน ไขมัน และความร้อนผ่านท่อออกสู่ภายนอกห้อง

❷ ระบบระบายควันแบบหมุนเวียนอากาศ เครื่องแบบนี้มักดูดควันเข้าไปในเครื่องเพื่อไปผ่านตัวกรองซึ่งเป็นการคาร์บอน มีหน้าที่ดูดกลิ่นและไอน้ำมันไว้ แล้วปล่อยผ่านออกมาภายในห้องอีกครั้ง ซึ่งการติดตั้งเครื่องระบายควันนั้นควรกำหนดระยะของปล่องให้สั้นที่สุดเพื่อประหยัดเนื้อที่ให้ควันสามารถระบายออกได้ทันที และเพื่อให้ง่ายต่อการติดตั้ง



## เลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว ให้เหมาะกับประโยชน์ใช้สอย

อุปกรณ์สำคัญที่เปรียบเสมือนหัวใจหลักประจำครัวคงหนีไม่พ้น **เตาปรุงอาหาร** ฉะนั้นการเลือกเตาให้เหมาะกับการใช้งานจึงเป็นอีกวิธีหนึ่งที่ช่วยในการประหยัดได้เช่นกัน เช่น ข้อดีของเตาไฟฟ้าคือ สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ จึงเหมาะกับบ้านที่ทำครัวแบบแพนทรีสำหรับเตรียมอาหารหรือปรุงอาหารที่ไม่เน้นการผัด-ทอดมากนัก ส่วนวิธีการเลือกควรพิจารณาจากกำลังวัตต์ของเตาที่ขึ้นอยู่กับรัศมีของเตาแต่ละวง ซึ่งเตาระบบหัวไฟฟ้าอัจฉริยะ (Induction) เป็นเตาที่มีกำลังวัตต์มากที่สุดอยู่ที่ 3,600 วัตต์

ในขณะที่เตาแก๊สจะเหมาะกับบ้านที่เน้นทำอาหารไทยใช้ไฟแรงในการประกอบอาหาร ซึ่งเตาแก๊สจะแบ่งเป็นหัวธรรมดากับหัวฟู ที่เป็นลักษณะหัวเตาแก๊สออกมา 3 ชั้น โดยเตาแก๊สจะให้ความร้อนสูงสุดถึง 4,400 วัตต์ และในการติดตั้งต้องติดตั้งหัวปรับความดันแก๊สให้เหมาะกับการใช้งานด้วย

จากเตามาดู **เครื่องดูดควัน** กันบ้าง เริ่มต้นที่ **เครื่องดูดควันแบบมาตรฐาน** ช่วยในเรื่องการประหยัดพื้นที่ ติดตั้งง่าย แต่มีกำลังแรงดูดน้อยที่ 420-510 ลูกบาศก์เมตรต่อชั่วโมง **เครื่องดูดควันแบบสลิม** ใช้งานง่าย ดีไซน์สวย มีกำลังแรงดูดที่ 280-610 ลูกบาศก์เมตรต่อชั่วโมง **เครื่องดูดควันแบบกระโจม** ที่แบ่งออกเป็นกระโจมกลางห้องและกระโจมติดผนัง ซึ่งมีกำลังแรงดูดเริ่มต้นที่ 350-1,000 ลูกบาศก์เมตรต่อชั่วโมง ซึ่งจะเลือกใช้แบบไหนก็ให้ดูที่รูปแบบและกำลังแรงดูดเป็นสำคัญ

**การเลือกเตาอบ** ควรเลือกขนาดให้เหมาะสมกับความต้องการและการใช้งาน

❖ **ตรวจดูสี** ที่เคลือบเหล็กต้องมีความคงทน ควบคุมความร้อนได้ดี และมีระบบป้องกันอันตราย ส่วน



ฟังก์ชันการใช้งานต้องไม่ยุ่งยาก สามารถตั้งเวลา มีอุณหภูมิบอกเป็นเซลเซียสหรือฟาเรนไฮต์

❖ **ควรเลือกเตาอบ** ที่สามารถอบเกรียม ละลายน้ำแข็ง และมีอุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิในอาหาร โดยเตาอบขนาดเล็กจะใช้พลังงานน้อย ดังนั้นให้เลือกเตาอบที่มีขนาดและขีดความสามารถที่สอดคล้องกับการใช้งาน

### การเลือกไมโครเวฟ

❖ **ควรเลือกไมโครเวฟ** ที่สามารถทำให้อาหารร้อนและสุกเกรียมได้ จะดีกว่าไมโครเวฟที่ทำให้ร้อนได้เพียงอย่างเดียว

❖ แต่ถ้าหากความจุใกล้เคียงกัน ควรเลือกซื้อรุ่นที่กินกำลังไฟ (วัตต์) น้อยกว่า

# AD

ARCHITECTURAL DIGEST. LAS CASAS MÁS BELLAS DEL MUNDO

100 años  
de  
fundación

REVISTA DE ARQUITECTURA  
Y DISEÑO INTERIOR



## HABITAR CON ARTE

FERIAS, ARTESAS,  
OBRAS DE MUSEOS  
Y RESIDENCIAS  
DE COLECCIONISTAS

¿CÓMO  
COMPRAR  
UNA  
OBRA DE  
ARTE?

# INTERIORISMO

# RADIANTE

