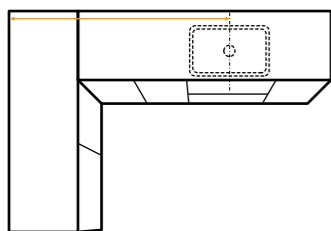
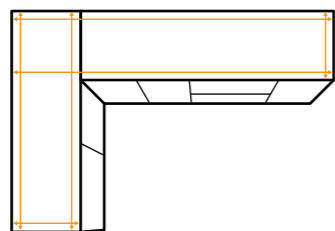


מדידת משטח העבודה

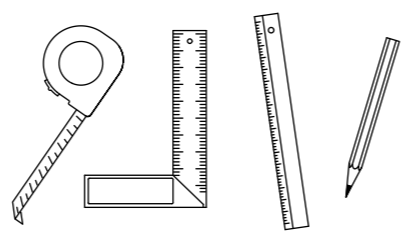
חשוב לוודא שהמידות של משטח העבודה נכונות, במיוחד אם אתם מתכננים להזמין משטח עבודה בהתאמה אישית.



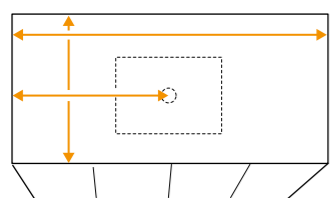
3. חשוב לציין את מיקום הכיור. מדדו מפנינת השיש למרכז ארון הבסיס שבו נמצא הכיור.



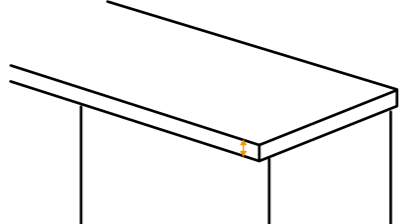
2. מדדו את השיש החל מפנינה אחת לקצה הנגדי. ודאו שכל מדידות האורך והעומק נלקחות משני מקומות לפחות. אל תשכחו להוסיף 3.8 ס"מ כדי להתחשב בבליטה.



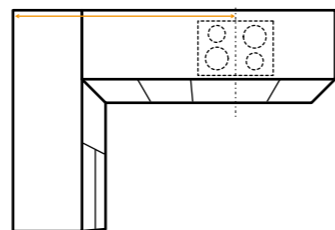
1. הכינו כלים מתאימים בהישג יד. סרגל/מטר מדידה, עיפרון ומחברת.



6. אל תשכחו למדוד את האי, כמו גם את מיקום הכיור או משטח הבישול באי.



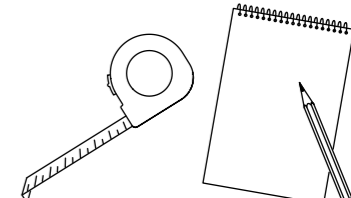
5. שימו לב לעובי השיש.



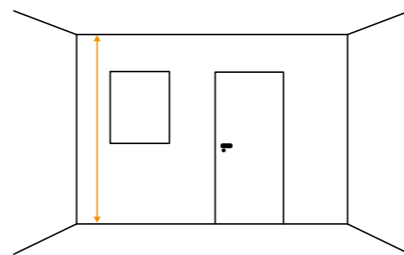
4. חשוב גם לציין את מיקום הכיריים. מדדו מהפנינה למרכז הכיריים. שימו לב למיקום שבו נמצאים החיבורים וקחו זאת בחשבון.

כיצד למדוד את המטבח בעצמכם

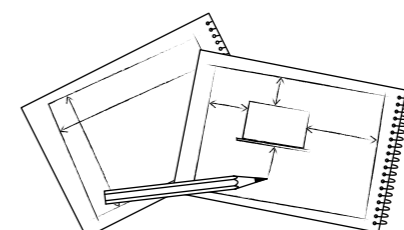
מדידת החדר



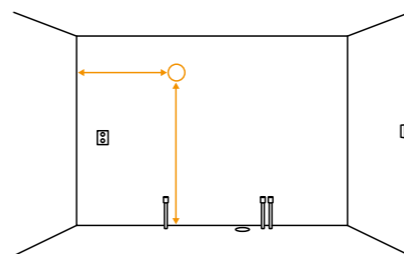
1. הכינו כלים מתאימים בהישג יד - עט, נייר וכלי מדידה.



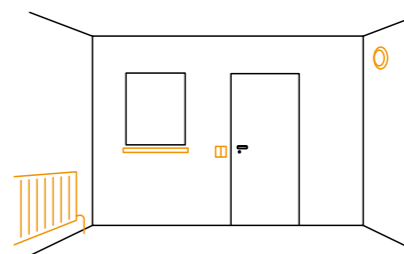
3. מדדו את הרצפה עד התקרה, וסמנו את הנקודות הגבוהות והנמוכות ביותר.



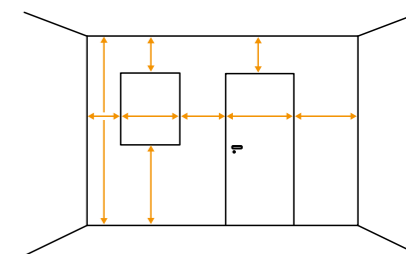
2. ציירו את מבנה החדר שלכם על דף נייר. אנו ממליצים שיהיה דף נפרד לכל קיר.



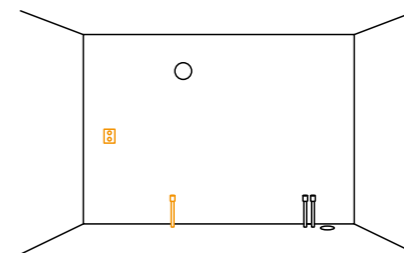
6. מדדו את מיקום פתח האוורור עבור קולט האדים של המטבח.



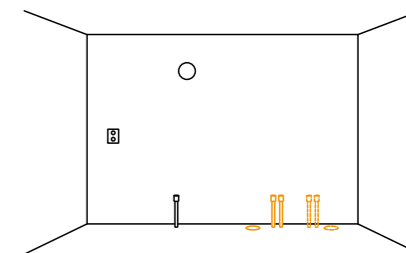
5. שימו לב ותעדו כל דבר שנמצא תוך החדר (רדיאטורים, פתחי אוורור, אדני חלונות).



4. מדדו כל קיר במלואו מהרצפה עד התקרה ומהדלתות לחלונות. זכרו לכלול את מסגרות הדלתות והחלונות.



8. סמנו שקעי חשמל, מתגים וקווי גז קיימים, כמו גם את מיקומם החדש אם אתם מתכננים להעביר אותם.



7. שימו לב לכל צינורות אספקת המים והניקוז, כמו גם למיקומם החדש אם אתם מתכננים להעביר אותם.