

เลือก "เคาน์เตอร์ครัว" ให้เหมาะกับไลฟ์สไตล์การทำครัว

นำเสนอเมื่อ : 31 พ.ค. 2565

การเลือก**เคาน์เตอร์ครัว** หลักสำคัญที่สุดในการเลือก คือ ต้องรองรับการใช้งานของผู้อยู่อาศัย และวัตถุประสงค์ที่มีในการใช้งาน ซึ่งในปัจจุบันมีให้เลือกมากมายหลากหลายแบบ จนอาจเกิดความสับสนและเลือกเคาน์เตอร์ครัวผิดไปกับวัตถุประสงค์การใช้งานที่มี โดยหากทำการเลือกเคาน์เตอร์ครัวให้ถูกและเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งานก็จะช่วยให้ประหยัดค่าใช้จ่ายและไม่จำเป็นต้องทำการเปลี่ยนเคาน์เตอร์ครัวใหม่บ่อย ๆ อีกด้วย

• สำคัญที่สุดก่อนทำการเลือกเคาน์เตอร์ครัว

สิ่งสำคัญที่สุดก่อนทำการเลือกเคาน์เตอร์ครัว คือ ต้องทำความเข้าใจถึงไลฟ์สไตล์การทำครัวของตนเองและผู้อยู่อาศัยภายในบ้านก่อนเป็นอันดับแรกว่ามีไลฟ์สไตล์เป็นอย่างไร เพื่อที่จะทำให้สามารถเลือกเคาน์เตอร์ครัวได้ตอบโจทย์ตามความต้องการมากที่สุด

• คุณมีไลฟ์สไตล์การทำครัวสายไหน

1. ไลฟ์สไตล์การทำครัวสายเบา ชงกาแฟ ทอดไข่เจียว ทำอาหารเช้าเบา ๆ เป็นไลฟ์สไตล์การทำอาหารที่ค่อนข้างน้อย ไม่เน้นการใช้งานหนักมาก ใช้สำหรับการประกอบอาหารสำเร็จรูป การชงกาแฟ เตรียมอาหารว่างสำหรับทานเล่น อุณหภูมิ และอาหารเชาในปริมาณไม่มาก รวมไปถึงประกอบอาหารที่ไม่ได้มีความซับซ้อนมาก และอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารมีน้ำหนักเบา
2. ไลฟ์สไตล์การทำครัวสายกลาง ไม่ว่าจะป็นทอด อุ่น หุง ต้ม นึ่ง ก็ได้หมด เป็นไลฟ์สไตล์การทำอาหารที่ค่อนข้างมีอุปกรณ์เยอะ และทำอาหารในปริมาณที่ค่อนข้างมาก เช่น การทำอาหารแบบต้ม ผัด ทอด นึ่ง ปิ้ง ย่าง และทอด รวมไปถึงทำการประกอบอาหารสำหรับ 2-4 คน
3. ไลฟ์สไตล์การทำครัวสายหนัก จัดเต็มทุกรูปแบบ ครก สาก หม้อ ไห กะละมัง มาหมด เป็นไลฟ์สไตล์การทำอาหารที่ค่อนข้างหนัก อุปกรณ์เยอะ และมีการภาชนะประกอบอาหารที่มีน้ำหนักมาก เช่น การใช้อุปกรณ์ครกและสากในการตำน้ำพริก การใช้อุปกรณ์เครื่องตีแป้งในการทำขนม การต้องใช้พื้นที่สำหรับการนวดแป้งเพื่อทำอาหารประเภทขนมและเบเกอรี่ การใช้หม้อหรือกระทะขนาดใหญ่ในการประกอบอาหารสำหรับคนหลายคน รวมไปถึงทำการประกอบอาหารสำหรับ 5 คนขึ้นไปอยู่บ่อยครั้ง

• ประเภทของเคาน์เตอร์ครัวที่เหมาะสมกับไลฟ์สไตล์การทำครัวแต่ละสาย

1. **เคาน์เตอร์ครัวแบบสำเร็จรูป** เหมาะสำหรับไลฟ์สไตล์การทำครัวสายเบา เคาน์เตอร์ครัวแบบสำเร็จรูป หรือที่เรียกว่า Knock Down ขอบของเคาน์เตอร์ครัวประเภทนี้คือความสะดวกในการประกอบและติดตั้งใช้เวลาไม่นาน และมีขั้นตอนที่ไม่ยาก เน้นความทันสมัยและสวยงาม จึงเหมาะกับการทำครัวที่ไม่หนักมาก โดยส่วนใหญ่นิยมกันในกลุ่มผู้พักอาศัยในหอพัก และคอนโด
2. **เคาน์เตอร์ครัวแบบบิลท์อิน** เหมาะสำหรับไลฟ์สไตล์การทำครัวสายเบา - สายกลาง
เคาน์เตอร์ครัวแบบบิลท์อินมีคุณสมบัติคล้ายกับเคาน์เตอร์ครัวแบบสำเร็จรูป

แต่จะมีความแตกต่างกันในเรื่องของสามารถสั่งทำได้ตามขนาดที่ผู้ใช้งานต้องการ ข้อเสียคือราคาค่อนข้างสูง ไม่นทนทานต่อการใช้งานมากนัก โดยส่วนใหญ่นิยมกันในกลุ่มผู้พักอาศัยในบาน หอพัก และคอนโด

3. เคาน์เตอร์ครัวแบบปูน เหมาะสำหรับไลฟ์สไตล์การทำครัวสายหนัก

เคาน์เตอร์ครัวแบบปูน มีจุดแข็งในเรื่องของความทนทาน แข็งแรง และเหมาะกับการทำครัวในทุกรูปแบบ มีอายุการใช้งานที่นานและเสียหายจากการใช้งานได้น้อยมาก ตอบโจทย์กับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารจำนวนมากและมีความหลากหลาย

4. เคาน์เตอร์ครัวสแตนเลส เหมาะสำหรับไลฟ์สไตล์การทำครัวสายหนัก

มีจุดแข็งในเรื่องของความทนทาน ไม่เกิดรอยจากการใช้งานเวลาประกอบอาหาร และยังมีข้อดีในเรื่องของการทำความสะอาดได้ง่าย โดยส่วนใหญ่นิยมกันในกลุ่มของภัตตาคาร และร้านอาหารขนาดใหญ่

• วัสดุที่ใช้ทำเคาน์เตอร์ครัวที่เหมาะสมกับไลฟ์สไตล์การทำครัวแต่ละสาย

วัสดุที่ใช้ทำเคาน์เตอร์ครัว ถือเป็นองค์ประกอบอย่างหนึ่งที่สำคัญในการเลือกเคาน์เตอร์ เพราะวัสดุที่นำมาใช้นั้นต้องตอบโจทย์การใช้งานกับไลฟ์สไตล์การทำครัวแต่ละประเภทด้วย ซึ่งสามารถพิจารณาได้ตาม ความชื่นชอบ ลักษณะการทำงาน ราคา ประสิทธิภาพ และความสะดวกของแต่ละบุคคล

1. วัสดุประเภทกระจก เหมาะสำหรับไลฟ์สไตล์การทำครัวสายเบา

ข้อดี : เน้นสไตล์การตกแต่งแบบโมเดิร์นให้กับห้องครัว สามารถทำความสะอาดง่าย ทนทนความร้อนได้ดี

ข้อเสีย : สามารถประกอบอาหารได้แค่บางประเภท ไม่เหมาะกับการประกอบอาหารที่ต้องใช้แรงเยอะ หรืออุปกรณ์ที่มีน้ำหนักมาก

2. วัสดุประเภทกระเบื้อง เหมาะสำหรับไลฟ์สไตล์การทำครัวสายเบา

ข้อดี : เป็นวัสดุที่นิยมมากในครัวไทย ราคาไม่สูงมาก มีลวดลายให้เลือกหลากหลาย สามารถติดตั้งง่ายและมีขั้นตอนที่น้อย

ข้อเสีย : ทำความสะอาดยาก อาจเกิดการสะสมเชื้อโรคตามร่องยาแนว เกิดร่องรอยขีดข่วนได้ง่าย

3. วัสดุประเภทลามิเนต เหมาะสำหรับไลฟ์สไตล์การทำครัวสายเบา

ข้อดี : ราคาไม่สูงมาก น้ำหนักเบา มีสีสันทันและลวดลายมากมายเหมาะแก่ผู้ใช้งานที่ต้องการความหลากหลายในการออกแบบห้องครัว ทนความร้อนได้สูง ทำความสะอาดง่าย

ข้อเสีย : พื้นผิวที่ไม่ค่อยทนทานต่อการใช้งาน เกิดร่องรอยขีดข่วนได้ง่าย ซึ่งมีอายุการใช้งานค่อนข้างสั้นและไม่เหมาะกับการที่ต้องเปียกน้ำเป็นประจำจึงทำให้หลักการใช้งานต้องคอยทำความสะอาดเช็ดให้แห้งอยู่เสมอ

4. วัสดุประเภทหินสังเคราะห์ เหมาะสำหรับไลฟ์สไตล์การทำครัวสายกลาง - หนัก

ข้อดี : มีความทนทานมาก มีสีสันทันและลวดลายหลากหลาย ทำความสะอาดง่าย สามารถโดนน้ำและความชื้นระหว่างประกอบอาหารได้ รวมถึงมีความทนทานต่อความร้อน ความเป็นกรดและด่างได้ดี

ข้อเสีย : เกิดร่องรอยขีดข่วนได้ง่าย แต่ก็สามารถซ่อมแซมได้ด้วยวิธีการขัดเคลือบเงาซึ่งอาจทำให้ต้องเสียงบประมาณในส่วนของการซ่อมแซมอยู่บ่อยๆ

