# **Perhatikan Hal Ini saat Memasang *Kitchen Set* Minimalis**

*Metadescription*:

Mengetahui apa saja hal yang harus diperhatikan saat memasang ***kitchen* *set*** membantu kamu mengurangi kesalahan dalam proses pemasangan.

Banyak orang ingin menggunakan ***kitchen* *set*** tanpa memperhatikan apa saja yang diperlukan untuk memasangnya. Biasanya, hal ini terjadi karena mereka terkecoh dengan desain dan *trend* sehingga tidak memperhatikan proses pemasangan dengan baik. Agar tidak terjadi kesalahan saat memasang, berikut ini ada lima hal yang harus kamu perhatikan.

## **Ukuran Ruangan**

Biasanya, orang memilih ***kitchen* *set* minimalis** karena mereka memiliki dapur dengan luas terbatas.

Bila dapur dengan luas yang tidak terlalu besar itu diisi banyak kabinet atau barang besar lainnya, dapur akan makin terasa penuh sesak. Itu sebabnya kamu harus menghitung terlebih dahulu ukuran dapurmu agar pemasangannya bisa sesuai.

Lihat juga apakah tata letaknya sesuai. Contohnya posisi kompor, kamu lebih baik meletakkan kompor di area dekat jendela agar bau dan asap makanan bisa keluar ruangan dengan cepat. Lalu, jika memungkinkan, sisakan sedikit ruang antara kompor dan wastafel sebagai area menyiapkan makanan.

## **Jumlah Penyimpanan di *Kitchen* *Set***

Meski minimalis, bukan berarti kamu harus mengorbankan area penyimpanan di dapur. Tanpa area penyimpanan yang cukup, semua peralatan dan makanan yang ada di dapur tidak akan tersimpan dengan baik. Akibatnya, dapur jadi terlihat berantakan.

Sebelum memasang, sesuaikan kabinet atau tempat penyimpanan dengan banyaknya peralatan dan bahan masakan yang kamu gunakan sehari-hari. Jangan sampai kamu menumpuk peralatan atau bahan makanan di *countertop* karena kamu tidak memiliki ruang yang cukup di kabinet.

Kamu juga bisa mengombinasikan ukuran kabinet, mulai dari kecil hingga besar, sesuai dengan barang yang disimpan. Sebagai contoh, kabinet berukuran besar digunakan untuk menyimpan panci atau wajan besar, sedangkan kabinet kecil untuk menyimpan bahan makanan atau bumbu masakan.

Buatlah kategori pada setiap kabinet agar peralatan masak dan bahan masakan tidak bercampur dalam satu kabinet yang sama. Bagi kamu yang memakai kompor gas, usahakan untuk menyediakan kabinet khusus tabung gas dengan ventilasi untuk sirkulasi udaranya.

## **Pencahayaan**

Banyak orang yang tidak sadar jika pencahayaan sangat penting saat memasak. Tanpa pencahayaan yang cukup, kamu tidak akan bisa melihat bahan makanan, bumbu masakan, dan peralatan memasak dengan benar.

Selain penerangan dari langit-langit ruangan, berikan juga penerangan tambahan dengan memasang lampu di bawah ambalan atau kabinet. Penerangan di bawah kabinet atau ambalan akan memberikan pencahayaan yang cukup di area memasak.

Kabar baiknya, kamu bisa menemukan berbagai jenis penerangan dapur yang unik dan lucu dengan mudah. Jadi, penampilan dapurmu dijamin akan terlihat lebih cantik. Penerangan yang baik juga membuat desain dapur terlihat dengan jelas.

## **Sirkulasi Udara**

Bukan penerangan saja yang sering terlupakan oleh pemilik rumah, tetapi sirkulasi udara juga. Saat kamu sedang menyiapkan dan memasak makanan, kegiatan tersebut akan menghasilkan uap, asap, dan partikel di udara yang membuat dapur menjadi panas dan pengap.

Oleh karena itu, posisikan dapur di tempat dengan sirkulasi udara yang baik, seperti di belakang rumah, dekat taman, atau depan rumah. Pasang juga *cooker* *hood* di ***kitchen* *set*** agar asap, uap, dan bau dari masakan langsung terisap.

Sirkulasi udara juga penting untuk kabinet dapur agar tidak ada jamur yang terbentuk. Bila dibiarkan, jamur yang ada di dapur akan mengganggu kesehatan penghuni rumah.

## **Arus Listrik**

Peralatan elektronik sudah menjadi bagian penting di dapur mulai dari *rice* *cooker*, *microwave*, *blender*, sampai kompor listrik. Maka dari itu, kamu harus memperhatikan instalasi listrik di dapur dengan baik, seperti menyediakan stopkontak.

Stopkontak harus dipasang sesuai jumlah perangkat elektronik dan diletakkan di posisi yang tepat. Jika tidak, kamu hanya akan membuat kabel berserakan di area dapur terutama *countertop*. Hal ini tentu saja sangat membahayakan keselamatanmu dan keluarga.

Letakkan stopkontak jauh dari area basah untuk meminimalisir kecelakaan. Jarak minimal yang dianjurkan adalah 50 cm. Untuk lebih aman, lebih baik berkonsultasi dan memakai jasa tukang listrik agar tidak terjadi kesalahan pemasangan.

Nah, sekarang kamu tidak perlu khawatir lagi akan membuat kesalahan saat memasang ***kitchen* *set*** karena sudah tahu apa saja yang harus diperhatikan. Kamu juga bisa menggunakannya dengan tenang. Bila artikel ini bermanfaat, jangan lupa untuk membagikannya ke teman dan keluarga, ya!

Referensi:

<https://www.dekoruma.com/artikel/27982/kesalahan-memilih-kitchen-set>

<https://www.99.co/blog/indonesia/kitchen-set-dapur-sempit/>

<https://www.beritasatu.com/gaya-hidup/846461/hindari-8-kesalahan-dalam-memilih-kitchen-set>