

BẢNG CHECKLIST NGHIỆM THU TỦ BẾP CHUYÊN NGHIỆP

Cung cấp bởi Tân Kỷ Nguyên - Chuyên gia Phụ kiện bếp NewEra

Tên dự án/khách hàng:

Ngày nghiệm thu:

Người nghiệm thu:

Phần 1: Kiểm Tra Tổng Thể & Thẩm Mỹ (The Big Picture)

Đạt Hạng Mục Cần Kiểm Tra	Ghi Chú & Yêu Cầu Kỹ Thuật
☐ 1. So sánh với bản vẽ 3D	Màu sắc, vân gỗ, bố cục, vị trí khoang tủ có khớp 100% với bản vẽ 3D cuối cùng đã chốt không?
☐ 2. Độ thẳng hàng & khe hở	Các khe hở (ron) giữa các cánh tủ, ngăn kéo phải đều nhau (thường là 2-3mm), tạo thành các đường thẳng tắp.
☐ 3. Sự cân bằng, vuông vức	Nhìn tổng thể hệ tủ không bị nghiêng, siêu vẹo. Các cạnh tủ phải vuông góc, chắc chắn.
☐ 4. Độ sạch sẽ công trình	Bề mặt tủ, sàn nhà, mặt đá phải được vệ sinh sạch sẽ, không còn bụi gỗ, keo silicone thừa.
☐ 5. Mùi hóa chất	Không có mùi keo, sơn nồng nặc, khó chịu (dấu hiệu vật liệu kém chất lượng, chứa formaldehyde cao).

Phần 2: Kiểm Tra "Phần Xác" - Chi Tiết Thùng và Cánh Tủ

Đạt Hạng Mục Cần Kiểm Tra	Ghi Chú & Yêu Cầu Kỹ Thuật
☐ 6. Đúng loại vật liệu	Yêu cầu xem mẫu gỗ thừa. Kiểm tra cốt gỗ phải là loại lõi xanh chống ẩm (nếu đã chốt trong hợp đồng).
☐ 7. Chất lượng dán cạnh	(Rất quan trọng) Miết tay dọc các mép cạnh. Phải phẳng mịn, liền lạc, không có gờ sắc, không có keo thừa.
☐ 8. Bề mặt tủ	Nhìn nghiêng dưới ánh sáng. Bề mặt phải phẳng, không bị trầy xước, lõm lồi hay có các vết bẩn lạ. Kiểm tra cả trong và ngoài.
☐ 9. Các mối ghép, liên kết vít	Các con vít phải được đóng thẳng, chắc chắn. Các mối ghép giữa các tấm gỗ của thùng tủ phải khít.
☐ 10. Lỗ khoan kỹ thuật	Các lỗ khoan cho bản lề, tay nắm phải tròn trịa, sắc nét, không bị tua rua hay nứt vỡ quanh mép.
☐ 11. Hậu tủ (Tấm lưng tủ)	Hậu tủ phải chắc chắn, phẳng. Khu vực khoang chậu rửa nên dùng vật liệu chống nước như tấm Aluminium.
☐ 12. Chân tủ và len chân tủ	Chân tủ phải chắc chắn, có thể tăng chỉnh độ cao. Len chân tủ phải khít sàn và có nẹp cao su chống nước.

Phần 3: Kiểm Tra "Linh Hồn" - Phụ Kiện & Chuyển Động

Đạt Hạng Mục Cần Kiểm Tra	Ghi Chú & Yêu Cầu Kỹ Thuật
☐ 13. Bản lề tủ	Đóng/mở tất cả các cánh tủ. Giảm chấn phải hoạt động êm ái, không tiếng động. Cánh tủ không bị xệ, lệch.
☐ 14. Ray trượt ngăn kéo	Kéo/đóng tất cả các ngăn kéo. Chuyển động phải trơn tru, không rít, không rung lắc. Giảm chấn phải hoạt động tốt.
☐ 15. Tải trọng ray trượt	Đặt thử xoong nồi nặng vào ngăn kéo lớn nhất và kéo ra vào. Ngăn kéo không bị võng, chuyển động vẫn phải mượt mà.
☐ 16. Giá bát đĩa cố định	Kiểm tra chất liệu Inox 304 (dùng nam châm thử). Khay hứng nước phải dễ tháo lắp để vệ sinh.
☐ 17. Giá bát đĩa nâng hạ	Thao tác nâng hạ nhiều lần. Cơ cấu phải nhẹ nhàng, có thể dừng ở mọi vị trí, không bị trôi tuột.
☐ 18. Kệ góc liên hoàn	Chuyển động phải mượt mà, đồng bộ, không bị kẹt hay va chạm giữa các rổ chứa.
☐ 19. Tủ đồ khô (Tủ kho)	Kéo toàn bộ hệ giá ra. Chuyển động phải trơn tru, chắc chắn, không bị võng dù chứa đầy đồ.
☐ 20. Các loại giá kệ khác	Kiểm tra tương tự: độ mượt của ray trượt, sự chắc chắn của các rổ, không có dấu hiệu gỉ sét.
☐ 21. Tay nắm cửa tủ	Phải được lắp đặt chắc chắn, không bị lung lay, và phải thẳng hàng với nhau.
☐ 22. Đúng model phụ kiện	Đối chiếu model các phụ kiện quan trọng (giá bát, kệ góc...) với hợp đồng. Đảm bảo là sản phẩm NewEra chính hãng.

Phần 4: Kiểm Tra "Bề Mặt" - Mặt Đá & Kính Ốp Bếp

Đạt Hạng Mục Cần Kiểm Tra	Ghi Chú & Yêu Cầu Kỹ Thuật
☐ 23. Bề mặt đá bếp	Nhìn nghiêng dưới ánh sáng để kiểm tra các vết trầy xước. Bề mặt phải phẳng, láng mịn.
☐ 24. Đường nối đá	(Rất quan trọng) Đường nối phải thật mảnh, khít, có màu tiếp với màu đá. Vuốt tay qua phải cảm thấy phẳng, không bị gờ.
☐ 25. Cạnh đá và lỗ khoét	Các cạnh đá phải được bo mài mịn, không sắc. Các lỗ khoét chậu rửa, bếp từ phải nhẵn, không có vết nứt vỡ.
☐ 26. Kính ốp bếp	Bề mặt kính không bị xước. Các đường keo silicone dán kính vào tường phải đều, gọn gàng, không lem nhem.

Phần 5: Kiểm Tra "Sức Mạnh" - Thiết Bị & An Toàn Điện Nước

Đạt Hạng Mục Cần Kiểm Tra

☐ 27. Chậu rửa và vòi rửa

☐ 28. Bếp từ

☐ 29. Máy hút mùi

☐ 30. Hệ thống điện

Ghi Chú & Yêu Cầu Kỹ Thuật

Mở vòi nước ở mức lớn nhất. Kiểm tra áp lực nước. Nhìn xuống hộp chậu kiểm tra hệ thống xi-phông có bị rò rỉ không.

Bật thử tất cả các vùng nấu. Kiểm tra các chức năng cơ bản như tăng giảm công suất, hẹn giờ.

Bật thử tất cả các cấp độ hút. Kiểm tra độ ồn, lực hút và đèn chiếu sáng.

Dùng bút thử điện hoặc cảm sác điện thoại để kiểm tra tất cả các ổ cắm. Bật tất cả các công tắc đèn.

Ghi chú thêm của khách hàng:

.....
.....
.....

Xác nhận của đơn vị thi công:

.....
.....
.....

Chúc quý khách sở hữu một gian bếp hoàn hảo! Mọi thắc mắc về phụ kiện cao cấp và giải pháp không gian bếp, vui lòng liên hệ chuyên gia tại Tân Kỷ Nguyên.



**CÔNG TY CP ĐẦU TƯ & THƯƠNG MẠI
TÂN KỶ NGUYÊN**

Nhà phân phối độc quyền các thương hiệu hàng đầu Việt Nam từ 2006

