

ដល់ពេលចម្អិនឬ?

រៀបចំ



ចង្កាន



ធូង



អុស



មិនឲ្យកូនក្មេងមកជិតចង្កាន



ជ្រើសរើសកន្លែងដែលស្អាត និងរាបស្មើសម្រាប់ចម្អិន និងរៀបចំអាហាររបស់អ្នក



ត្រូវមើលចង្កានជានិច្ចនៅពេលអ្នកកំពុងចម្អិន

សុវត្ថិភាព និងអនាម័យ

រូបមន្តធ្វើម្ហូប



- តើអ្នកនឹងចម្អិនម្ហូបអ្វី?
- តើអ្នកចម្អិនសម្រាប់មនុស្សប៉ុន្មាននាក់?
- តើមានគ្រឿងផ្សំអ្វីខ្លះ និងតើអ្នកអាចទិញគ្រឿងទាំងនោះនៅឯណា?
- តើអ្នកមានថវិកាប៉ុន្មាន?
- តើត្រូវចំណាយពេលប៉ុន្មានដើម្បីចម្អិនម្ហូបនេះ?
- តើអ្នកអាចសុំជំនួយពីអ្នកដទៃទៀតអំពីវិធីធ្វើម្ហូបនេះបានដែរឬទេ?

- ប្រៀបធៀបតម្លៃពីតូប ឬហាងមួយទៅតូបឬហាងមួយទៀត
- សុំជំនួយពីអ្នកលក់អំពីគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗ អ្នកអាចរៀនរបៀបជ្រើសរើសបន្លែស្រស់ល្អ និងអាចធ្វើវាបាននៅពេលក្រោយដោយខ្លួនរបស់អ្នកផ្ទាល់។
- ទុកបន្លែ និងសាច់នៅកន្លែងដែលស្អាត និងត្រជាក់បំផុតនៅក្នុងផ្ទះរបស់អ្នក



ការទិញម្ហូប

ចម្អិន និងបរិភោគ



រួចរាល់



លាងចាន ឆ្នាំង និងសម្ភារៈផ្សេងៗទៀតក្រោយពេលចម្អិន និងបរិភោគរួច



ជ្រើសរើសសំរាមដែលត្រូវដុតចោល ឬទុកធ្វើជីកំប៉ុស ឬទុកកែច្នៃប្រើឡើងវិញ