



中国科学出版集团
新世纪书局



开运旺宅系列

李华 主编

厨房

何为『开运旺宅』
传统的风水解释显得过于虚幻
它更是一种健康、科学的家居环境



科学出版社

开运旺宅系列

■ 李华 主编

厨房



科学出版社

内 容 简 介

以住宅装修来“旺”家是时下许多业主的共同选择，然而多数业主却不明白何为“旺家”。本书从科学的角度来诠释在装修过程中业主该如何实现家居环境的健康化、舒适化，以此来营造一个科学合理的家居环境。本书提供了大量精美的厨房装修案例供读者参考借鉴，并辅以丰富的健康家居装修知识，让读者得到最为直观的参考资料，进而实现真正意义上的“旺”宅装修。

图书在版编目(CIP)数据

开运旺宅系列. 厨房/李华

主编.—北京: 科学出版社, 2010.2

ISBN 978-7-03-026582-1

I. ①开… II. ①李… III. ①厨房—室内装修—建筑设计—图集 IV. ①TU767-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第018781号

责任编辑: 刘天北 / 责任校对: 杨慧芳

责任印刷: 新世纪书局/ 封面设计: 骁毅文化

科学出版社 出版

北京东黄城根北街16号

邮政编码: 100717

<http://www.sciencep.com>

中国科学出版集团新世纪书局策划

北京彩和坊印刷有限公司印刷

中国科学出版集团新世纪书局发行 各地新华书店经销

*

2010年2月第一版 开本: 16开

2010年2月第一次印刷 印张: 4.25

印数: 1—4 000 字数: 106 000

定价: 22.00元

(如有印装质量问题, 我社负责调换)



前言

FOREWORD

家，在人们心目中占有举足轻重的地位。随着生活水平的提高，人们对家居生活越来越重视。完美的开运旺宅成为现代时尚生活方式的一种追求。

其实，装修与开运之间确实存在着密不可分的关系。完美的开运旺宅不仅意味着没有空气污染，在日常家居生活环境中也有许多需要注意的地方和环节。家居中的各个空间，如客厅、餐厅、卧室、书房、厨房、卫浴等，甚至还包括玄关、过道、楼梯、阳台的设计、材料应用、家具布置、装饰的好坏，对家居整体的状况有着不可忽视的影响。

本书汇集了大量当代开运旺宅的设计案例，按空间分为《客厅》、《餐厅》、《厨房》、《卫浴》、《卧室·书房》和《玄关·过道·楼梯·阳台》六本，每册均有开运旺宅设计案例300余幅，并配以清晰明了的开运贴士，从图片到文字、从抽象到具体，深入浅出、条例分明地阐述了开运旺宅的设计、材料应用、家居布置以及装饰的各种方法和宜忌，让您在规划住宅时有法可循，非常适合那些即将进行装修的读者参考和使用。

《客厅》：如今的家居越来越注重客厅的装修，力求大气、舒适、豪华、品味，若在布置之时，有心按照开运的角度进行合理布置，那么不单单可以让客厅起到彰显富贵、体现层次的目的，还可以给你带来好运气、好心情。

《餐厅》：俗话说，家和万事兴，餐厅是促进家庭成员和睦相处的关键。良好的餐厅环境不但可凝聚家庭成员的向心力，也能让人心情愉悦。进餐在中国文化是很重要的行为，全家人每天至少要共进一餐，感情才会融洽。

《厨房》：说到居家安全，危险系数最高的恐怕就是厨房了，这里最容易发生意外损伤，如切伤、烫伤或烧伤等。有些人认为是自己不小心造成的，其实厨房设计的好坏可以直接反映厨房安全与否。为了自己与家人的安全，最好的办法是从根本入手，从最初的厨房设计中就消除隐患。

《卫浴》：您把卫浴当成家里一个不起眼的角落吗？其实，卫浴不能小觑！它与我们的健康休戚相关，卫浴的设计是否科学合理，标志着您生活质量的高低。卫浴的装修在家庭装修中涉及的细节很多。如果处理不好，不仅会直接影响日后居家生活的品质，更会影响心情。

《卧室·书房》：说起开运，当然少不了卧室和书房。毕竟，您一生中1/3的时间都要在卧室度过，而书房则是工作、学习、休闲娱乐的地方。卧室和书房环境的好坏，直接影响到您的事业、生活、健康等众多方面，不可不慎重待之。

《玄关·过道·楼梯·阳台》：玄关、阳台是室内、室外的过渡空间，过道、楼梯则联系着室内的不同功能空间，这些小空间环境的好坏，当然也直接影响整体家居的品质。为了保持气流的畅通，这些空间均不宜堆放过多杂物，光线上也不宜过于阴暗。

Contents

目录

〔装饰〕	〔家具布置〕	〔材料应用〕	〔设计〕
-----	-----	-----	-----
59	42	32	1



32



42



59

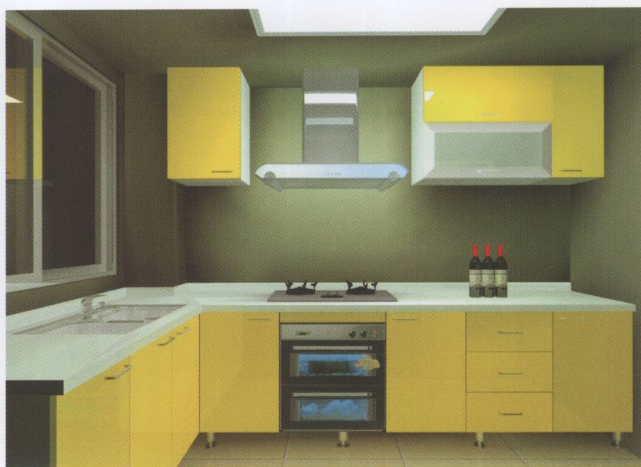
说到居家安全，危险系数最高的恐怕就是厨房了，这里最容易发生意外损伤，如切伤、烫伤或烧伤等。有些人认为是自己不小心造成的，其实厨房设计的好坏可以直接决定厨房安全与否。为了自己与家人的安全，最好的办法是从根本入手，从最初的厨房设计中就消除隐患。

厨房的设计，在空间处理上有密闭式和开放式两种。家庭人口多时，以家庭烹饪为生，厨房则采用密闭式比较好，这样能减少厨房使用时对客厅和家居的空气污染。如果家庭人口少，客厅又不是很大，在家就餐次数有限，则可以采用开放式设计。





根据饮食习惯而定。有些家庭为了营造某种时尚气息，往往会把厨房做成敞开式的。这种敞开式厨房会带来两个问题，一是墙体的拆除，二是易使室内空气受污染。因为中国饮食以烹调为主，油烟味比较大，厨房敞开后，很容易使油烟飘入客厅及室内，腐蚀家中的彩电、冰箱等电器，形成导致肺癌的污染源，即使用排风扇强制排风，也容易留下隐患。所以对于习惯中餐的家庭来说，这一点是必须考虑的。



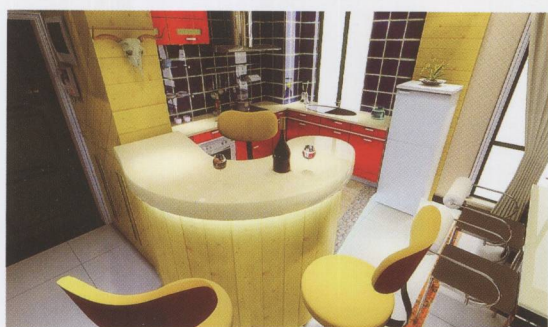
在厨房里，要洗涤和配切食品，要有搁置餐具、熟食的周转场所，要有存放烹饪器具和佐料的地方，以保证基本的操作空间。现代厨具生产已走向组合化，应尽可能合理配备，以保证现代家庭厨房拥有齐全的功能。





厨房空间设计应以“厨房工作动线”为主，一般人的习惯大致是：取材、洗净、备膳、调理、烹煮、盛装、上桌等顺序。因此，厨房的工作区的规划大致有：一字形、U形、L形及岛形。一字形的厨房传统空间最常使用，该厨房是一直线靠墙排列。U形的厨房，是厨具环绕三面墙，此设计的厨柜配备较齐全，相对需要的空间较一字形的厨房大。L形的厨房，即是将冰箱、水槽、火炉合理地配置成三角形，所以L形厨房又可称为三角形厨房。





一字形厨房直线式的结构简单明了，通常需要面积7平方米，长度为2米的空间。只要依照使用者的习惯将烹调设备由左至右或由右至左摆放即可。如果空间条件许可，也可将与厨房相邻的空间部分墙面打掉，改为吧台形式的矮柜，如此便可形成半开放式的空间，增加使用面积。





L字形厨房的两边至少需要1.5米的长度，其特色就是将各项配备依据烹调顺序置于L形的两条轴线上。但为了避免水火太近，造成作业上的不便，最好将冰箱与水槽并排于一直线，而炉具则置于另一轴线。如果想要在烹调上更加便利，可以在L形转角靠墙的一面加装一个置物柜，既可增加收藏物品的容量，也不占用平面空间；也可在L形的轴线上继续延伸，设计一个可以折叠或拉出式的置物台面，平时不用时可收起，待烹调料理多时再开启使用。





岛形的厨房设计，在西方国家非常普遍，即是在厨房中间摆置一个独立的料理台或工作台，家人和朋友可在料理台上共同准备餐点或闲话家常，由于厨房多了一个料理台，所以岛形的厨房需要较大的空间，我国住宅的厨房面积不大，所以岛形厨房较少采用。





如果在L形厨房里再加设一个橱柜，即成为U字形。U字形厨房可以在转角处与左右两边多规划些高深的橱柜，以增加收纳功能。U字形有两个转角空间，往往被人们忽略其置物的功能性，其实可以加装可180度或360度旋转的转角旋转柜，当门开启时，里面放置的物品会随之旋转而出。



一个科学合理、舒适方便的厨房应该是美观的、简洁的，视觉上明亮、干净尤为重要。采用什么颜色在这里也很重要，淡色或白色的贴磁墙面仍是我们经常使用的，这有利于清除污垢。橱柜色彩搭配现已走向高雅、清纯。清新的果绿色、纯净的木色、精致的银灰、高雅的紫蓝色、典雅的米白色，都是近来热门的选择。尽量用冷色调，而且要用偏浅色类的。由于厨房相对要热些，所以，如果用暖色调，容易感觉室温似乎多了二三度。





通风是厨房设计的起码要求，是保证户内卫生的重要条件，也是保持人身健康、安全的必要措施。排气扇、排气罩、脱排油烟机都是必要的设备。脱排油烟机一般安装在燃气灶上方0.7米左右，选择脱排机的造型、色彩应与橱柜的造型色彩统一考虑，以免造成不和谐。





防水主要是要确保洗菜盆的位置和地面的倾角。前者最关键是要做好接口的防水。有一些人认为用组合式的厨柜可以避免这个问题，其实并不是这样的。如果用夹板做的厨柜受水后通通气就行了，而组合式的一受水就会膨胀，而后表面防火板层脱离。厨柜的座地部分一定做10毫米的砖台。防水最有效。





为了安全起见，设计厨房时要小心尖锐的突出角，在头顶上的器具、脱排油烟机等处，可以把这些角弄成圆的，或者用玻璃纸包住它们，或者买一些塑料的用来包住角的小套子，能用便贴纸粘住的那种。同时，厨房地面最好避免用垫子、席子，有人拿着盘子、有滚水的茶壶时容易滑倒，还会烫伤别人。

