



新设计

系列

厨房·卫生间

色彩搭配/家具布置/案例点评

China-Designer.com

中国建筑与室内设计师网

张晓晶

主编



掌握家居装修中的时尚元素
 阅读最新的家装设计流行趋势



机械工业出版社
 CHINA MACHINE PRESS



新设计 系列

厨房·卫浴间

China-Designer

中国建筑与室内设计师网

张晓晶

主编



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

厨房与卫浴间向来都是家居装修中花费最高的两个单体空间，其装修设计也随着材料、工艺的不断进步而有了更多的变化。本书精选了大量最新的厨房与卫浴间装修案例，从设计方案的展示到实际案例的精彩点评，还配有丰富实用的装修知识贴士，提供给读者最为直接有用的参考信息。方案的“新”是本书的一大特点，所选用的设计案例都为近两年间活跃在设计一线的设计师所做，代表了目前家装行业最流行的趋势。

图书在版编目 (CIP) 数据

厨房·卫浴间/张晓晶主编. —北京: 机械工业出版社,
2009.12

(新设计系列)

ISBN 978-7-111-29310-1

I. 厨… II. 张… III. ①厨房—室内装修—建筑设计—
图集②卫浴间—室内装修—建筑设计—图集 IV. TU767-64

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第231579号

机械工业出版社 (北京市百万庄大街22号 邮政编码100037)

责任编辑: 葛楠

责任印制: 李妍

北京汇林印务有限公司印刷

2010年1月第1版第1次印刷

210mm×285mm·4.25印张 103千字

标准书号: ISBN 978-7-111-29310-1

定价: 24.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心: (010) 88361066

门户网: <http://www.cmpbook.com>

销售一部: (010) 68326294

教材网: <http://www.cmpedu.com>

销售二部: (010) 88379649

读者服务部: (010) 68993821

封面无防伪标均为盗版

前言

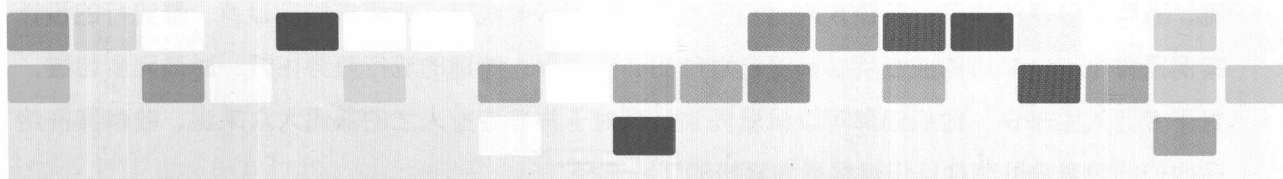
人们对于家庭的装修就好像女人对于服饰的选择一样，总是喜欢追逐最新的潮流，没有人会喜欢一个陈旧过时的家。社会总是在不断发展变化，装修行业所涉及的风格、材料、工艺以及人们的审美喜好也在不断变化之中。当各种流行元素向家装渗透，家庭装修也从形式、功能、个性上悄悄改变着我们的生活。

从家庭装修的流行趋势来看，每年都会有新的设计元素出现，每隔几年总会出现新的设计潮流，五年前装修的房子，已经大大有别于当今人们的审美观念。如何接触到最新、最流行的设计案例是每个准备装修的业主所必须提前准备的必修课程。所谓的流行趋势也好，时尚元素也罢，对于专业人士来说，他们自然可以侃侃而谈，而对于并非专业人士的普通大众来讲，装修案例给予他们的最直接的感性认识就是最为轻松的了解途径。

本套丛书按照家居主要功能空间分为《客厅》、《餐厅·书房》、《厨房·卫浴间》、《玄关·过道》、《儿童房·婚房》五本，涵盖了一个家庭局部装修设计中变化最大的9个方面，每一本都分为设计方案与实际案例点评两部分，充分展示最新的流行家装趋势。本套丛书以满足不同人群的居住和生活需要为出发点，汇集了当今一线设计师设计的最前沿、最流行的室内设计案例。这些案例都是通过设计师与业主多次沟通，在了解业主的要求和想法的基础上，不断完善而创造出来的。

本套丛书提供的不仅仅是一张图片、一种解释，更为重要的是对最新家庭装修流行趋势的理解，让您能从中感受到时下装修行业的最新设计元素，尽情感受装修设计的美感。从最新的流行设计案例赏析，到实用的文字介绍；从全面的空间展示，到家居装修的实用知识，这里一应俱全，提供给您最为全面、贴切的参考，使您受到启发，进而可以按照自己的意愿营造一个属于自己的时尚家居空间。结合案例，本套书还介绍了有关设计指导、家居布置、材料使用以及家居配饰等普遍受关注的家装知识，以便读者在欣赏案例的同时，了解到更多的实用知识。

参与本套丛书编写的有：王健、李军歌、周东明、程波、王勇、葛卫娜、赵延辉、田小霞、彭书勤、张晓晶、周翔、华颖、王敏、陈艳、徐蕾、邓毅丰、刘磊等。



目录

CONTENTS

前言	
设计篇	1
厨房	1
独立式厨房	1
开放式厨房	10
卫浴间	20
开放式卫浴间	20
间隔式卫浴间	30
方案篇	40
厨房	40
卫浴间	52

设计篇

厨房

◆独立式厨房

不可缺少的一日三餐使得厨房自然成了家务活动最为频繁之地，其设计是否合理、实用，在每个家庭日常生活中最能体现出来。现在厨房空间的装修从以前的单一功能性，逐渐向舒适性、功能性、美观性综合一体转变，厨房的装修俨然已经成为家居装修中的重头戏！独立式厨房因为受限于其具体的空间面积，所以在设计布局时首先应根据厨房的实际面积尺寸来布置厨具，面积较小的厨房应尽量只放置一些必要的厨具及厨房电器设备，以便留有足够的空间便于操作；面积较大的厨房则可根据居室的整体布置风格来布置厨具及厨房电器设备。

独立式厨房是目前家庭居室中最为基础的空间结构形式，根据厨房的使用功能特性，在装修设计时应满足几个基本的布置要求：①应有足够的操作空间。在厨房里，要有洗涤和配切食品，要有搁置餐具、熟食的周转场所，以保证基本的操作空间。②要有丰富的储存空间，要有存放烹任器具和佐料的地方。一般家庭厨房都尽量采用组合式吊柜、吊架，合理利用一切可贮存物品的空间。③厨房里的布局是顺着食品的贮存和准备、清洗和烹调这一操作过程安排的，应沿着三项主要设备即炉灶，冰箱和洗涤池组成一个三角形，以方便日常的操作。



> 吴献文 义乌



> 木迦 敦化



> 王春鑫 延边朝鲜族自治州



> 薛丽梅 北京



> 赵艳华、徐秉钰 哈尔滨



> 卢明 济南

小贴士

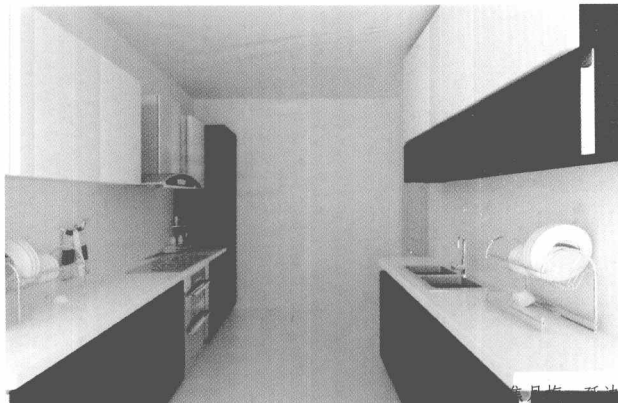
根据人体工程学的理论，橱柜下柜的常用高度为 $800\sim 850\text{mm}$ ，进深为 $550\sim 600\text{mm}$ ；上柜的常用高度为 $700\sim 750\text{mm}$ ，进深为 $350\sim 400\text{mm}$ ；上柜与下柜的间距为 $600\sim 750\text{mm}$ 。如果橱柜设计了转角吧台，则吧台的高度为 $1000\sim 1100\text{mm}$ ，吧凳的高度为 $400\sim 450\text{mm}$ 。



> 林志根 福州



> 申园装饰设计有限公司 上海



陈月梅 浙江



王俊 大



> 云菲 吉林

小贴士

独立式厨房要注意储存空间。一般家庭厨房都尽量采用组合式吊柜、吊架，合理利用一切可贮存物品的空间。组合柜橱常用下面部分贮存较重较大的瓶、罐、米、菜以及垃圾桶等物品，操作台前可延伸设置存放油、酱、糖等调味品及餐具的柜、架、燃气灶，水槽的下面都是可利用的存物场所。



> 黄策 中山



> KAMAL 天津



> 中国装饰设计有限公司 上海



> 李林威 百色



> 阳志平 郴州



> 吴胜旺 上海

小贴士

对于空间较小的独立式厨房，首先应合理安排功能区间，以避免因走动而带来更多的混乱；其次应尽量利用竖向空间，在墙面安装适当的挂件结构，以摆放厨房的瓶瓶罐罐；再次可以适当缩减柜体的进深，以加大活动空间；最后柜体的格局要丰富，可适当安装拉篮或者在抽屉中分格，或在墙壁上设置各种搁架和搁板，有效地将繁多的烹饪调味用品分门别类，使厨房看起来显得开阔。



> 吴胜旺 上海



> 潘非 天津



> 吴雪剑 杭州

小贴士

整体性比较强的独立式厨房设计应美观与实用并存，且实用性居第一位；在设计灯光时，要考虑到局部照明，如洗菜盆、灶台等部位的照明都很重要；另外，灯光的颜色一定要用白色，以免其他颜色的光影响业主对食物新鲜程度的判断。



> 祝天照 北京



> 王钊 哈尔滨



> 高博 济南



> 常方圆 北京



> 黎丽娟 鸡西



> 周基梅 杭州



> 胡芳 石家庄

小贴士

独立式厨房的空间布置形式之一——L形：运用较为普遍的布局形式，将清洗、配料与烹调三大工作中心，按照顺序排列在L形橱柜空间。L形的两面最好长度适宜，以免降低工作效率。



> 尹光霞 天津

小贴士

独立式厨房的空间布置形式之二——一字形：把所有的工作区都安排在一面墙上，通常在空间小且狭窄的情况下采用。这样的布局使得所有工作都在一条直线上完成，节省了空间。但如果工作台太长的话，就会降低工作效率，建议把长度控制在2m以内。



> 林志根 福州



> 张春雷 大庆



> 宋超 敦化



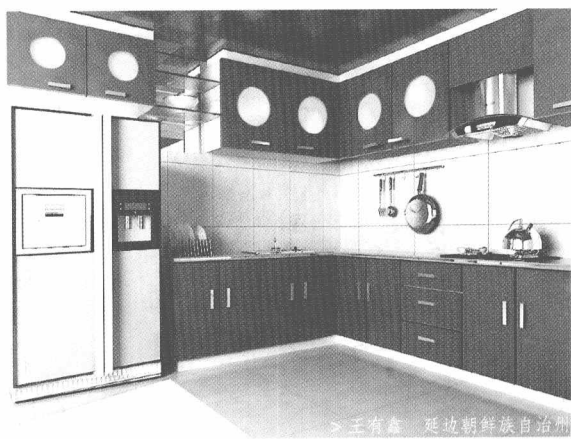
> 毛茂 上海



> 胡林丽 家庄

小贴士

独立式厨房的空间布置形式之三——U形：工作区共有两处转角，和L形的功用大致相同，但对空间的要求较大。洗菜盆最好放在U形底部，并将配料区和烹饪区分设两旁，使洗菜盆、冰箱和灶台连成一个三角形。U形之间的距离以1.2m至1.5m为准，使三角形总长、总和在有效范围内。U形设计可配置更多的存放空间，加强了橱柜的使用功能。



> 王有鑫 延边朝鲜族自治州



> 王磊 延吉朝鲜族自治州



> 王磊 延吉朝鲜族自治州



敦化



高博 济南



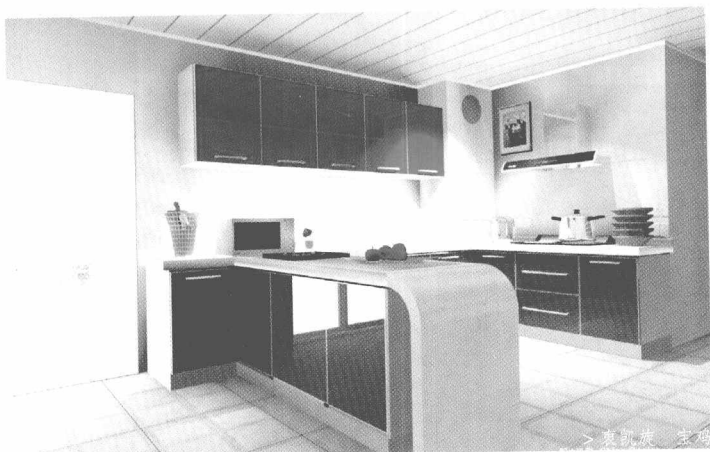
> 苏晋 沈阳

小贴士 独立式厨房应有足够的操作空间。在厨房里，要有洗涤和配切食品、搁置餐具、熟食周转的场所，要有存放烹饪器具和佐料的地方，以保证基本的操作空间。为方便使用，有效利用空间，减少往复，建议把存放蔬菜的箱子、刀具、清洁剂等以洗涤池为中心存放，在炉灶旁两侧应留出足够的空间，以便于放置锅、铲、碟、盘、碗等器具。

◆ 开放式厨房

随着年轻一代逐渐独立生活，家居空间使用功能也逐步发生了一些变化。很多白领阶层由于工作时间以及生活习惯等原因，在家中做饭并不多，即使下厨房，也并不沿用传统的烹饪习惯。如此一来，开放式厨房这种既不占用空间，又能实现操作功能的常备性布置形式慢慢步入了城市年轻人的家居中，而且有逐渐成为一种时尚潮流的趋势。大多数情况下，开放式厨房与餐厅合二为一，或与客厅相邻而无隔门，其装修设计与独立式厨房还是存在一定程度上的区别。

首先，开放式厨房的家具橱柜风格要统一。如果开放式厨房是餐、厨、客一体式的，就要考虑客厅、餐厅的色彩布置、家具形式与厨房家具的协调一致，确保“开放式厨房”能自然地融入到整体家居氛围中；其次，回转空间要足够。餐桌椅在开放式厨房间的摆放，不能影响烹饪操作空间；第三，开放式厨房的设计要简约干净顺畅，消除杂乱的色彩和线条是其设计重点，厨房家具的式样最好要选择造型相对简洁的。因为开放式厨房的台面不应放过多的炊具，所以需要让橱柜的储物功能尽可能大一些，将一切的“不美观”都装到柜子中；最后，开放式厨房的炉具，应考虑选用不会产生太多油烟的厨房用具，因此大功率多功能的抽油烟机是开放式厨房不可缺少的“标准配置”。





> 周世国 长沙



> 周世国 长沙



> 宋超 敦化



> 刘华 沈阳



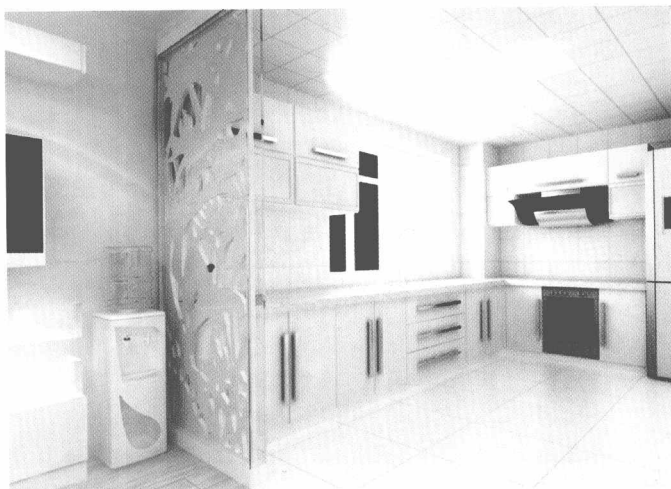
> 名庭装饰 广州

小贴士

在开放式厨房的设计中，厨房的色彩要考虑与餐厅及起居室色彩的协调，做统一处理。厨房色彩杂乱无章，会使烹调者的眼睛得不到放松，易产生疲倦感。因此，厨房的设计要简约干净顺畅。



> 陈国伟 成都



小贴士 面积较大的开放式厨房，其层高一般都较高，很多业主经常在这里举行PARTY等聚会活动。作为一个社交场所，设计厨房时要在满足了基本的储物空间、操作空间的前提下，要留有足够的活动空间。



> 吴邦超 吉林



> 陈鑫杰 北京