

■ 王效孟/主编

# 实用经济

# 家居细部

设计

1360 例

PRactical AND ECONOMICAL



HOME

DETAIL DESIGN

## 厨房·卫浴

- ▶ 案例新颖丰富、风格多样、款款精彩
- ▶ 教您打造经济实用、绿色环保的现代家居
- ▶ 造型、色彩、装饰、省钱，每项都重要
- ▶ 图片精致、文字细腻，家庭装修尽在掌握



化学工业出版社

# 实用经济

## 家居细部设计

### 1360 例

Practical and Economical

HOME

DETAIL DESIGN

■ 王效孟/主编

# 厨房·卫浴



化学工业出版社

· 北京 ·



#### 图书在版编目(CIP)数据

实用经济家居细部设计1360例. 厨房·卫浴 / 王效孟主编.  
北京: 化学工业出版社, 2011. 7  
ISBN 978-7-122-11573-7

I. 实… II. 王… III. ①住宅-厨房-室内装饰设计: 细部设计-图集②住宅-卫生间-室内装饰设计: 细部设计-图集③住宅-浴室-室内装饰设计: 细部设计-图集 IV. ①TU241-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第117857号

责任编辑: 王斌 林俐  
责任校对: 宋玮

装帧设计: 骁毅文化

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)  
印 装: 北京画中画印刷有限公司  
889mm×1194mm 1/16 印张 4½ 2011年8月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899  
网 址: <http://www.cip.com.cn>  
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 29.00元

版权所有 违者必究

# 前言

## Foreword

**家**庭装修在近年来已经发展成为一项全民事业，不论户型大小，在入住之前业主都会对房屋进行美化。随着家庭装修的普及，人们对装修的认识也逐渐的深刻，不仅仅限于硬性的装修，更多地注重装饰上的细节，使居住环境真正做到服务于人，做到实用性和装饰性的完美结合。根据市场潮流我们特别策划了此套以实用为核心的丛书，更有针对性地为人们解决家庭装修中遇到的问题。

**丛**书精选优秀的装修案例，准确地把握家装流行趋势，将具有个性与时尚风格的装饰元素，融入到现代家居设计中，使其更符合现代人的审美情趣。

**这**些案例引领着当今的设计潮流及趋势。同时，从设计手法、色彩搭配、材料选用等方面入手，以通俗易懂的点评文字重点解说案例的出彩部分。

**本**系列图书的内容是市场最为畅销的热点，设计实例是业主在家庭装修时必要的参考资料，共包含实用经济家居细部设计1360例，分为《吊顶》、《背景墙》、《厨房·卫浴》、《玄关·隔断·过道·阳台》四册，图片案例新颖，信息量大，实用性强，书中穿插与图片设计结合紧密的文字知识点，对于业主和设计师都极富参考价值。

**希**望详细的分类和大量的资料可彻底地解决装修中的难题。书中的案例都倾向于经济型和实用型，适用于大多数的家庭装修，为读者朋友带来个性家装效果的同时节省预算成本。参与本套书编写的有王效孟、李小丽、王敏、王军、李子奇、于兆山、黄肖、邓毅丰、刘杰、王勇、刘晓梅、吴媛媛、孙银青、赵丹、肖冠军、张志贵、刘彦萍。

# 目 录

## Contents

### • 厨 房 1

厨房的布局 4

厨房的合理尺寸 8

厨房常用的设置 12

器皿以及工具的摆放 16

厨房的电路设计 20

挑选橱柜的注意事项 24

橱柜门板的保养 28

### • 卫 浴 33

卫浴间的材料选择 36

卫浴间的吊顶设计 40

卫浴间的色彩搭配 44

卫浴间的照明设计 48

坐便器的选购 52

面盆的挑选 56

浴缸的选购 60

五金件的挑选 64

厨房的主要功能是烧煮、洗涤，有的兼有进餐的功能，是住宅中使用最频繁、家务劳动最集中的地方。因此，厨房的装修装饰应以实用、安全和卫生为宗旨。

厨房中洗菜池、冰箱及灶台要安放在适当位置，最理想是呈三角形，相隔的距离不宜超过1米。在设计工作之初，最理想的做法就是以个人日常操作家务程序作为设计的基础。

## 厨房





图1 本案设计师在进行灯光设计的时候更多地考虑到细节，在踢脚部分加入灯光，使人在夜晚也可清晰看清脚下。

图2 黑色拥有高雅的气质，黑白搭配的橱柜很具时尚感，简练的造型设计，烘托出业主极具个性的品位。

图3 面积不大的长方形厨房家具适合采用L形或U形的布置方式。







### ● 厨房的布局

厨房的布局一般可分为一字形、L形、T形、U形、岛形等。不论何种形式，布局时应尽量遵循依照厨房的操作线，使存放、洗涤、切削、备餐、烹调的工作线路流畅而不拥挤。一般来说，洗涤槽和炉灶之间来回最频繁，距离最好在122~183厘米之间。如果满足了这一条件，操作就会非常顺畅，厨房的面积即使略小也不要紧。







图1 根据房间结构，完美而颇具人性化的设计，不仅使空间得到充分利用，还带给主人一份雅致心情和轻松享受。



图2 白色为主的墙砖配以枫木材质的橱柜，使厨房充满轻松感，面积虽小却不显拥挤和沉闷，给操作者带来愉快的心情。



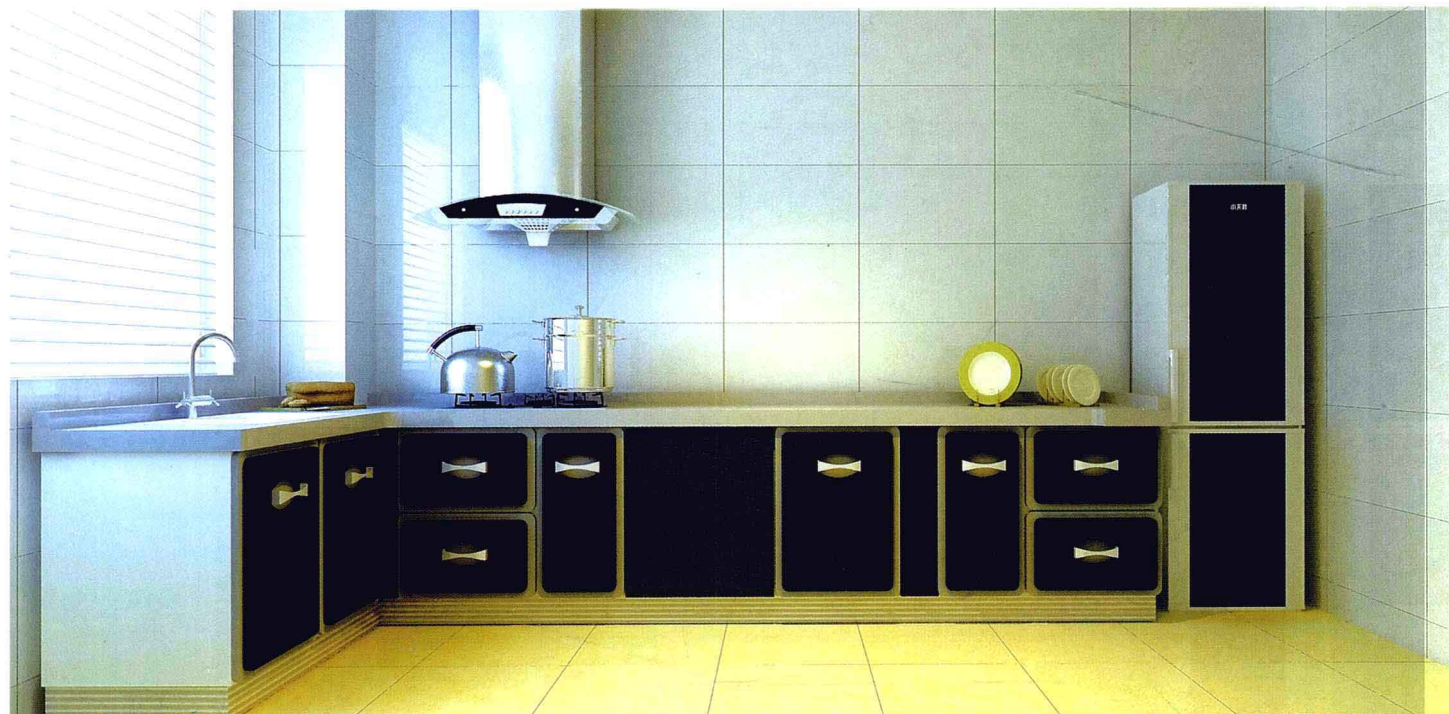




### ● 厨房的合理尺寸

合理的尺寸设计可以为操作者带来方便。放置燃气灶部分的台面高度距地面以70厘米为宜。工作台面适宜高度为80~85厘米，工作台面与吊柜底的距离需50~60厘米，双眼灶的炉灶台面高度不宜超过60厘米。吊柜门柄高度应以常使用人的身高作设计基准。







1



2

图1 设计师用最简单的直线造型橱柜充分体现厨房的大气，白色的横条装饰延伸了厨房的视觉空间。

图2 面积不大的厨房墙面可选择浅色的装饰，其表面上的素雅纹理可避免单调感。

图3 灰色的橱柜让室内显得幽雅、宁静。本案在追求风格统一的基础上，加些局部的微妙变化，使整体显得统一而不单调。



3





### ● 厨房常用的设置

**柜台：**在冰箱的开门一侧宜有操作柜台，方便食材的取用和放置。  
**水斗：**厨房的水斗往往是最乱的地方，可以安装一组简单的不锈钢架子来摆放盘子和清洗的蔬菜等物品。

**食品储藏：**新鲜的食物需要放在冰箱中，还可以在橱柜中设计一处具有旋转功能的篮子或架子放置其他干品。

