

绿色

LUSE HUANBAO JIAJU

环保家居

环保厨房与餐厅

晓玉 主编

厨房布局的六种形式

厨房的色彩

怎样选购橱柜

餐厅色彩布置方法

怎样选择不锈钢水槽

中国轻工业出版社

绿色环保家居

环保厨房与餐厅

晓玉 选编

RAE 4/03



 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

绿色环保家居.环保厨房与餐厅/晓玉选编.一北京:中国轻工业出版社,2002.4

ISBN 7-5019-3636-6

I.绿... II.晓... III.①厨房—室内装修②餐厅—室内装修
IV.TU767

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 006934 号

责任编辑: 陈秀石 张惠云
策划编辑: 陈秀石 责任终审: 孟寿萱 封面设计: 晓 玉
版式设计: 晓 玉 责任校对: 方 敏 责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话: 010-88390671

印 刷: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2002年4月第1版 2002年4月第1次印刷

开 本: 889 × 1194 1/16 印张: 5

字 数: 100千字 印数: 1-5000

书 号: ISBN 7-5019-3636-6/TU · 042

定 价: 28.80元

· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·



厨房设计基本原则	4
厨房空间布局三要素	6
厨房布局的六种形式	8
整体厨房特点	12
橱柜台面的选择	16
怎样选购橱柜	20
整体厨房三忌	24
厨房的色彩	28
厨房照明	30
厨房的人性化设计	32
厨房通风与排烟	34
如何选购抽油烟机	36
厨房装修注意事项	38
厨房设计装修六忌	42
厨房吊顶用材	44
厨房装修费用	46
厨具清洗要领	50
怎样选择不锈钢水槽	52
水龙头选购	54
食物垃圾处理器	57
厨房绿化	58
现代厨房概念	62
餐厅设计基本原则	64
餐厅照明	68
餐厅色彩	70
餐厅色彩布置方法	72
餐厅的形式	74
餐厅绿化	78

厨房设计基本原则

L U S E H U A N B A O J I A J U

厨房的装修设计应该充分考虑厨房的基本功能和使用要求——烹调、洗涤和储存。设计中应遵循以下几条原则：

◆**实用与方便** 厨房的设计必须符合人体工程学的原理，方便使用，最大限度地减轻操作者的劳动强度，以提高工作效率。

◆**合理布局** 灶（炉）具、抽油烟机、热水器、水池、壁柜、冰箱等设备的布置，要有利于其使用、清洁、维修及安全，各种装饰物不得影响采光、照明和通风。

◆**煤气管道** 设计装修时，不得移动煤气管道或将煤气管道密封于墙体内部。

◆**材料选择** 地面宜选用防滑、防水、易于清洗的瓷砖等材料；墙面宜用防火、抗热、防潮的材料；水龙头应采用有冷热水功能的瓷芯水龙头。

◆**色彩与灯光** 厨房的色彩可根据个人喜爱选择，通常采用中性色调。中央照明宜采用吸顶灯；灶台、工作台的局部照明，可采用嵌入式日光灯或射灯。



色



▲ L形开放式结构通过餐柜将厨房与就餐区分开，但完整空间仍然得以保持。区隔用餐柜内放餐具，取用非常方便。

◀ 因地制宜设计的厨房，相当于二字形结构的半开放式，但中间活动空间更大，入口处的吧台，将厨房内外有机过渡，圆滑、自然更具人性化。



▲ 晶莹的烛台为呆板的厨房餐厅注入了浪漫温馨的情调，它的作用已远远超出了它的实用性。



厨房空间

◎**应有足够的操作空间** 在厨房里，要有洗涤和配切食品的位置，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。现代厨具生产已趋向系列化、成套化、组合化，应尽可能完善配备，确保厨房功能齐全。

◎**要有丰富的储存空间** 家庭厨房应尽量采用组合式吊柜、吊架，合理利用一切可储存物品的空间。组合橱柜下部用来储存较重、较大的瓶、罐、米、菜等物品；操作台前可延伸设置存放油、酱、糖等调味品及餐具的柜、架、



▶ 货架式抽屉橱柜，能存放更多的物品，取用也更方便，使空间能更有效地利用。



布局三要素

煤气灶；水槽下面可放不怕潮湿的物品。精心的设计、巧妙地利用空间，可使物品存放更多，取用更方便。

◎要有充分的活动空间 厨房空间的合理布局应按着食品的储存、准备、清洗和烹调这一操作过程安排，应沿着三项主要设备——炉灶、冰箱和洗涤槽组成一个三角形，即“设计三角”，因为此三项功能要互相配合，调整最适宜的距离，以节省时间，提高效率。这三边之和以4.6~6.7m为宜，而洗涤槽和炉灶间的往复最频繁，应把这一距离调整到1.2~1.8m。



厨房布局的

六种形式

厨房的布局一般有一字形、二字形、L形、U形、半岛形及岛形。

●**一字形** 此种靠墙的条式模式，把储存、洗涤和烹调的三个工作区，配置在一面墙内。这是狭长的厨房空间不得已而采用的一种模式。由于贴墙设计，可以达到节约空间的效果，缺点是过于狭长，工作效率低，劳动强度大。

●**二字形** 也叫走廊式或并列式。这种房型的开间宽度相对一字形要宽一些，最少不低于2m，或者是以阳台门为中心分两边建厨。这种模式可把锅碗瓢盆储存区设置于一边，而在另一边设置烹调 and 洗涤工作区。

●**L形** 这种样式是把储存、洗涤和烹调的三个工作区，按照顺序设置于两墙壁相接呈90°的设计。此类房的开间约为1.8m，且有一定的深度，此种模式的优点是可以有效利用空间，工作效率高，因此被普遍采用。

●**U形** 这是比较理想的样式。它把储存、洗涤和烹调的三个工作区，按照“U”字的形状设置，这种房间的开间必须达到2.2m以上，基本上呈正方形的房型。其优点是操作方便省力，有多人操作的回旋余地。

●**半岛形** 这种厨房是开放式厨房的典型形式之一，一般是L形厨房或U形厨房的变体。它将餐桌与厨房的操作台相连，也可以将水槽台或是冰箱与餐桌相结合，形成一个多用途空间。

●**岛形** 此种厨房是将厨房的各工作中心集中在一起，远离墙壁，形成一个“岛”形操作中心，操作者的所有活动都是围绕这个“岛”来进行。让操作台成为厨房与餐桌的过渡，操作者既不会受用餐者各种活动的干扰，又可以与用餐者同在一个空间之中。



环 厨房布局的六种形式





▲ 岛形厨房结构，灶台成为厨房的中心，洗涤区，储存区均分布在周围，空间宽敞活动方便。



▲ 双层隔板因地制宜地将抽油烟机连接固定，最主要的是有效地利用了此处空间。



原书缺页

整体厨房 特点

整体厨房

整体厨房是将厨房作为一个整体,将橱柜和各种厨用家电按使用要求进行合理布局,巧妙搭配,实现了厨房家电一体化。它依照家庭成员的身高、色彩偏好、文化修养、烹饪习惯及厨房空间结构、照明进行科学合理的设计,使厨房成为客厅的延伸。整体厨房的特点如下:

●**全程服务** 整体厨房提供的是厨房设计、管线调改、橱柜量身定做、电器五金代配代装、保修维修的全程服务,同时特别注重厨房整体的格调、布局、功能与档次。

●**协调设计** 整体厨房先从设计入手,厨房设计师在消费者做家装之前,先去现场策划水、电管线位置,协调厨房和整个家装的风格。

●**量身定做** 大到厨房布局、小到每一个拉手,设计师都要本着“以人为本,量身定做”的原则,反复推敲、精心设计,体现出“整体厨房”的独特神韵和客户的个性需求。

●**材质选择** 整体厨房有多种橱柜材质、品种、价格可供选择。可根据空间结构、兴趣爱好设计,根据经济能力购买。

●**代购代装** 设计制作单位可代为消费者购置和安装水盆、水龙头、抽油烟机和灶台,还可以根据消费者要求,在橱柜上嵌入烤箱、饮水机、垃圾处理器、转篮、拉篮等新式电器五金。厨房大件配套物品须在安装橱柜前先行到位,将冰箱、烤箱、微波炉、洗碗机、消毒柜等多种电器安排在适当位置上。





▲ 量身定做的整体厨房，整洁大方，抽油烟机被上吊柜包围隐含，使橱柜的整体性保持连贯，辅助光照明代替了主灯光，使得整体空间更为通透。

◀ 上下橱柜的结构、线条、色彩的对应，显得文质彬彬，井井有条，干净利落。

► 网格玻璃的设计仿佛打开了一扇窗户，融入了大自然，软化了冷色调空间的氛围。

▼ 一字形的整体厨房，设计得简洁、整齐、不挤占空间，梦幻般的灯光与色彩使得整体橱柜犹如一道背景墙。





▶ 蓝色橱柜的主色调配以白色背景墙和白色橱柜台面，营造出蓝白相间搭配色彩，显得格外干净整洁，并极富情调。



▶ 整体橱柜的边缘线条与条形的金属拉手相呼应，柔和和活化了整体的色调，使得空间深沉而不呆板。

橱柜台面

CHUGUI TAIMIAN DE XUANZE

的选择



台

面材料是橱柜的重要组成部分，选购橱柜时，应特别重视台面的材料。橱柜的台面材料很多，挑选时既要考虑价格和外观，又要考虑实用，所以挑选时首先要了解各种台面材料的性能和优缺点。

花岗岩台面 花岗岩是橱柜台面的传统高档原材料，但天然石材的长度有限，不可能做成通长的整体台面，拼接缝隙难以弥补，影响

使用。

不锈钢台面 不锈钢台面材质，易于清洗、整洁清爽，现代前卫，较受现代年轻时尚一代喜爱，有因“冷”而“酷”的感觉，实用性较好。缺点是有“硬”和“冷冰冰”之感，为厨房带来寒意，且不易变化，橱柜台面的各转角和各结合部位不易处理，对厨房管道的交叉多变不太适应。