

家装一本通系列

# 厨房装修

## 一本通

王勇 编

美观实用之厨房装修

精品厨房设计赏析

精打细算之厨房预算

空间主体之厨房选购

厨房装修设计要点

开放式厨房设计要点



机械工业出版社  
CHINA MACHINE PRESS

家装一本通系列

# 厨房装修一本通

王勇 编



机械工业出版社  
CHINA MACHINE PRESS

“厨房是家居的心脏”，作为家居装修的一台重头戏，其装修得是否合理、实用直接影响到我们的日常生活。本书全面解读厨房装修的每个细节：从设计、施工、选购到案例鉴赏，以图文结合的形式，引导广大读者了解、掌握厨房装修的要点，进而营造出自己喜爱的家居空间。

## 图书在版编目（CIP）数据

厨房装修一本通/王勇编.-北京：机械工业出版社，  
2009.2

（家装一本通系列）

ISBN 978-7-111-25993-0

I.厨… II.王… III.厨房-室内装修 IV.TU767

中国版本图书馆CIP数据核字（2009）第017597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

封面设计：骁毅文化 责任印制：李研

北京恒智彩印有限公司印刷

2009年3月第1版第1次印刷

140mm×200mm·7印张·225千字

标准书号：ISBN 978-7-111-25993-0

定价：28.00元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换  
销售服务热线电话：（010）68326294

购书热线电话：（010）88379639 88379641 88379643

编辑热线电话：（010）68327259

封面无防伪标均为盗版

# 前言

在当今的社会中，拿到新房钥匙就立刻挑选装修公司来规划，已经成为一种惯性，而装修也不再是“奢侈”的代名词。人们在有了衣食无忧的生活之后，便开始关注并追求居室的舒适度、环保性以及多样性等以提高生活质量，而这些是以前从未关注过的专业领域。

本系列丛书按照装修设计过程中不同的部位及空间，分为《墙面装修一本通》、《顶面、地面装修一本通》、《厨房装修一本通》、《卫浴装修一本通》、《照明装修一本通》，共五册。每册都汇集了装修全过程中的一些知识要点，以通俗的语言，选用最具有针对性的插图，从居室设计到费用预算，从材料选购到施工质量及验收标准，简明扼要地为广大读者阐述了装修居室所必须具备的专业知识。

另外，本系列丛书每本书的最后一篇，列举了大量优秀的设计效果图及实景图片，并且选取了其中一些特别精彩的设计做了客观、公正的点评，方便读者作参考。

在此感谢陈骥、李向涛、王刚、杨鼎、郭林洲、孙德亮、许静、李迎利、黄肖、程波、彭书勤、李军歌、葛卫娜、邓毅丰、桑文锦、赵延辉、刘栋梁、田小霞、贾春琴、张宁、杨淳等朋友为本套书提供的效果图和实景照片，正是这些朋友们的支持，帮助，本书才能顺利完成。

本系列丛书适合于广大准备和正在装修家居的读者，也可以作为设计师和设计院校学生的参考资料。

# 目 录

## 前言

### 第一篇 美观实用之厨房装修 001

- 一、厨房的功能 001
- 二、厨房的布局 006
- 三、厨房的空间布局 007
- 四、厨房空间设计要点 009
- 五、厨房的基本设计原则 011
- 六、厨房装修的设计要点 013
- 七、别墅厨房的设计要点 015
- 八、厨房的通风 017
- 九、开放式厨房设计要点 018
- 十、厨房改造与设计注重四大细节 019
- 十一、小空间厨房改造要紧凑、便利、色调清新 019
- 十二、开放式厨房改造要卫生、简洁、色调协调、风格统一 020
- 十三、厨用工具让厨房细节设计得到升华 022
- 十四、橱柜专业名词解释 024

### 第二篇 空间主体之厨房选购 031

- 一、整体橱柜的基本知识 031
- 二、整体橱柜的材质 037
- 三、整体橱柜的制作程序 047
- 四、整体橱柜的选购 047
- 五、避免橱柜选购的八大陷阱 048
- 六、整体橱柜的保养 051
- 七、厨房设备选购 051
- 八、精打细算之厨房预算 066

### 第三篇 精品厨房设计赏析 077

## 美观实用之厨房装修



◎ 图1-1



◎ 图1-2

厨房设计是家庭装饰设计中的一个重头戏，“厨房是家居的心脏”，这是现代家庭装饰设计的新观点，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，是在每个家庭日常生活中最能体现出来的（图1-1）。在考虑布局的同时也应该附带考虑今后的发展余地。

厨房设计一般包括操作台、橱柜、灶具、脱排油烟机、及其他厨房电器线路和设备等（图1-2）。

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电器设备。

### 一、厨房的功能

#### 1、操作功能

业主在厨房内进行烹调准备、餐前准备和餐后整理等相关的各项工作，这些工作需要占据一定的工作空间（图1-3）。比如在烹饪时需要完成对蔬菜、肉类等食品及餐具的洗涤工作；在休闲时需要对水



◎ 图1-3a



◎ 图1-3b

果等食品的清洗工作，还有日常家务清洗等工作。同时，烹饪工作也需要在厨房中进行（图1-4）。

## 2. 就餐功能

对于面积比较大的住宅来说，一般情况下厨房内都会留出临时就餐的空间，与小户型不同的是，大户型除了有一个主要就餐空间外，临时就餐空间



◎ 图1-4

是包含在厨房内的。目的是为了在家里人少或只有一个人用餐的时候就近完成，在一定程度上提供了方便（图1-5）。



◎ 图1-5

### 3. 存放功能

俗语说，“开门七件事：柴、米、油、盐、酱、醋、茶”，这些都是日常生活的必需品，需要一个专门的空间来存放，而厨房中的橱柜就恰好满足了这





图 1-6

一要求，同时也保证了厨房空间的整洁；用餐的餐具、烹饪的厨具等也被安置在厨房里；另外，厨房中的家电设备也需要一定的空间来放置，如消毒柜、冰箱、微波炉、灶具、油烟机 etc (图1-6)。

根据厨房的功能，其装潢应从三方面考虑

合理安排：

### (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，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功能齐全 (图1-7)。



### (2) 要有丰富的储存空间。

一般家庭厨房都尽量采用组合式吊柜、吊架，合理利用一切可储存物品的空间。组合柜橱常用下面部分储存较重较大的瓶、罐、米、菜以及垃圾桶 (图1-8) 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、煤气灶，水槽的下面都是可利用的存物空



图 1-7a



◎ 图 1-7b



◎ 图 1-8

间。精心设计的现代组合厨具会使你物品的存取更方便。

**(3) 要有充分的活动空间。**合理的空间布局, 据专家分析, 厨房里的布局是顺着食品的储存和准备, 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。在建筑设计的术语中, 这叫做设计

三角, 因为这三个功能通常要互

相配合, 所以要安置在最适宜的距离以节省时间人力(图1-9)。这三边之和以4.6~6.7m为宜, 过长和过小都会影响操作。在操作时, 洗涤槽和炉灶间的往复最频繁, 专家建议应把这一距离调整到1.2~1.8m较为合理。水池的位置可能由排水管道等来规定。

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, 在炉灶两侧应留出足够的空间, 以便于放置锅、铲、碟、盘、碗等器具。



图 1-9a



图 1-9b

## 二、厨房的布局

(1) **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（图1-10）。

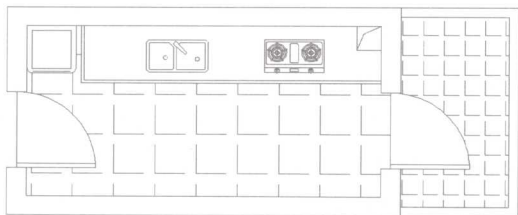


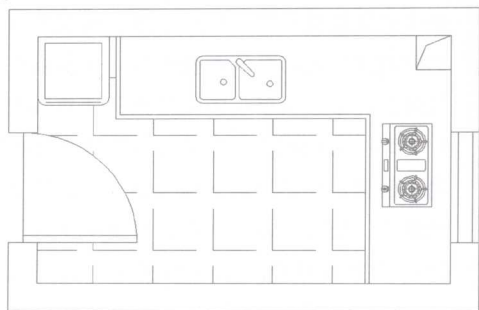
图 1-10

(2) **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，按照顺序排列成L形橱柜空间。L

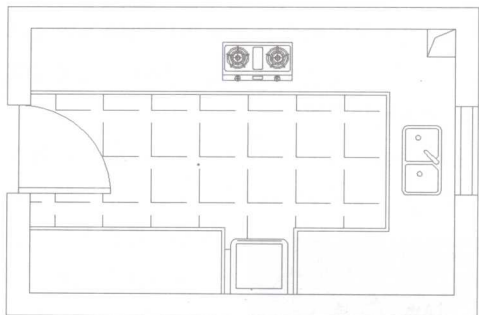
形的两面最好长度适宜，以免降低工作效率（图1-11）。

(3) **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

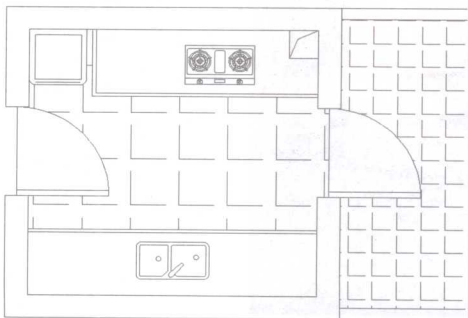
箱和灶台连成一个正三角形。U形之间的距离以1.2~1.5m为佳，使三角形总长有效范围内。U形设计可配置更多的存放空间，加强了橱柜的使用功能（图1-12）。



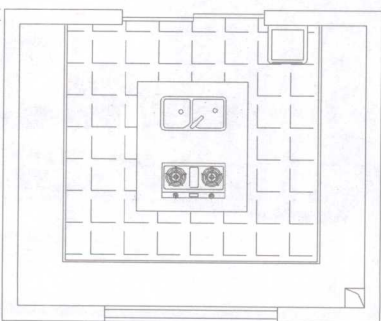
◎ 图1-11



◎ 图1-12



◎ 图1-13



◎ 图1-14

**(4) 并列型。**将工作区安排在厨房两边平行线上。在工作中心分配上，常将洗菜盆和配料区安排在一面，而烹饪单独放置在另一面（图1-13）。

**(5) 环岛型。**根据一字形、L形、U形和并列型四种基本形态演变而成，如果厨房空间够大的话，可将工作区设计为岛型，在其上完成清洗、配料、烹饪等工作，周围可配置一圈橱柜，用作存放日常生活必需品。另外还可根据个人喜好随时改变（图1-14）。

### 三、厨房的空间布局

1) 目前大多数家庭都喜欢采用成套的橱柜，因为封闭式的



◎ 图1-15

储物格很实用，它们整齐地收纳各式各样的杂物，且不致沾染油烟及尘埃，但却造成空间的闭塞与单调感。假如采用一定的开放式层架及吊架，可放上色彩美丽的玻璃杯瓶或原始拙朴的陶瓷器皿，也可以在吊架上挂上大大小小的不锈钢长柄勺（图1-15），这样的厨房气氛将是活泼轻松的。但切勿在炉灶附近挂物品，以免受油烟熏污。还可以在厨房中摆几个柜子，代替一系列的橱柜，这样厨房看来会更新鲜。例如一个松木高柜、半腰的纯色木柜，又或绘上花纹图案的抽屉柜等。比传统的既有展示层也有储物格的碗柜更具特色，可以收起零零星星的杂物，又可以展

示一些设计独特的餐具器皿，令厨房看来更悦目可爱。

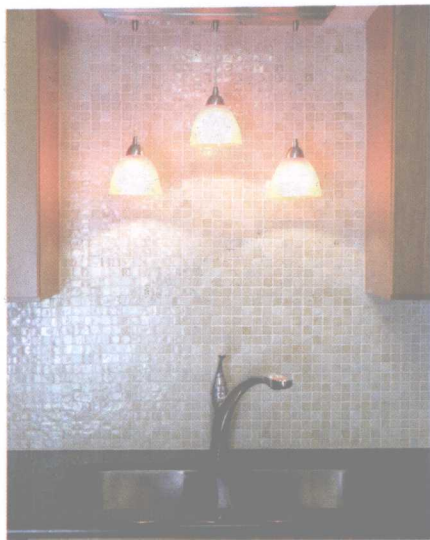
2) 常用的器具与烹调用品应摆在近手边，偶尔使用的宜妥善存放，并确保每件物品都易于取放。一般清洗用的洗涤剂、垃圾箱等都放在洗涤盆下；假如洗



◎ 图1-16

涤盆上设有小吊柜或层架（图1-16），则宜摆放精致的器皿，如水杯、量杯、咖啡壶、茶壶、陶瓷器具以及各类罐头食品。此外，还需要一个专用抽屉来放置刀叉、筷子以及餐巾等小餐具。

3) 市场供应的洗涤盆在材质与造型



◎ 图1-17



◎ 图1-18

设计上都比以前大大进步，材质方面有陶瓷、金属（图1-17）与全盛纤维等。此外，亦备有各项配件，如上置式砧板、滤隔、蔬菜承架与伸缩式水龙头等，令备餐程序更轻松就手。若空间容许，可采用双盆式水槽，使洗涤食物或碗碟更有效率；附设滤隔的宽大水，使排水更顺畅与快捷。废物箱的摆放位置往往是个难题，现代的橱柜大都将废物箱设在洗涤盆下的柜门内，当打开柜门，废物箱即展现在手边并自动打开，避免丢弃湿废物时滴湿地面。更方便的设计是在洗涤盆旁开一个设有门的开口，便可随手弃置果皮菜屑。

4) 为洗涤盆配个合适的水龙头亦是重要的，或冷热水单独装置，或冷热水的单头式龙头，注意出水臂的形状及能否左右摆动，是否需要伸缩的效能；选个自己喜欢，又与洗涤盆匹配的水龙头，每次进行繁琐的洗涤程序时，便会更轻松愉快（图1-18）。

#### 四、厨房空间设计要点

空间的设计就如同把一个人由内而外的重新塑造一番，提升整体外观的同时，也要兼顾内在的气质修养。就厨房而言，这种全新的塑造看起来并不容易，在这个特别的空间里，从外到内的这种提升也是要循序渐进的。

**(1) 整体风格。**浪漫柔美的风格里需要默默传递一种柔和的情调。略带有一点点诗意的装饰手段，比如特殊的墙面处理就能奠定一个良好的背景

(图1-19)。厨房布局需要流畅且有韵味。岛型的操作台放在餐桌与料理台之间，便于交流；就餐的一角可以与厨房近一点，这样感觉更温馨。

**(2) 厨房形象。**单就餐桌椅和用具来说，轻松、灵便就是最好的选择了，在浪漫的气氛中，所有人的注意力都会被引向那些应该注目的地方(图1-20)。方便轻巧的桌椅不会让整个气氛显得沉重，在布料和玻璃杯的轻轻摩擦中，浪漫的感觉已经生成了。

**(3) 布光技巧。**这里最重要的就是布光的技巧了，没有了流动的光，怎出得了彩？不能看上去让人发晕，也不能过于明亮直白，拿捏有度比较难，基本上应该有一个地方是主光源，再有若干散碎光源作辅助(图1-21)，适当的时候把主光源调暗，旁边设有散光源，比如烛光的调和，一个风情摇曳的空间就营造出来了。



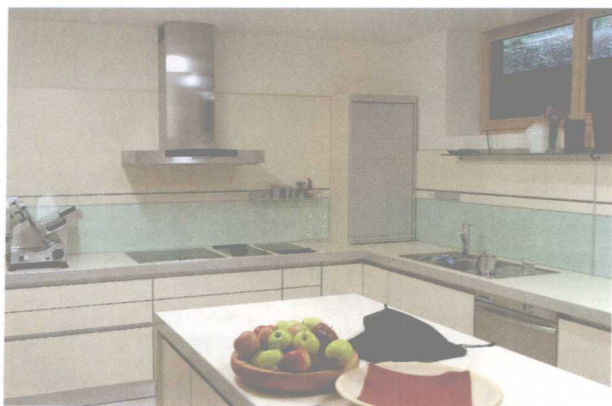
图1-19



图1-20



图1-21



◎ 图1-22

**(4) 色彩搭配。**色彩上当然以温馨为主。柔和的淡黄色(图1-22)、粉红色、颇有情调的绛紫色都是不错的选择。但是有一点,所有的色调一定要和主色一致,千万不要出现二色相争的局面,因为那是浪漫

情调里最不浪漫的事。大面积的色彩上还可以使用纹样,花草、条格或是具象的图案都可以齐动员。

## 五、厨房的基本设计原则

根据人体工程学的理论,橱柜下柜的常用高度为800~850mm,进深为550~600mm;上柜的常用高度为700~750mm,进深为350~400mm;上柜与下柜的间距为600~750mm(图1-23)。

如果橱柜设计了转角吧台,则吧台的高度为1000~1100mm,吧凳的高度为400~450mm。

1) 设计厨房应考虑其操作方便程度以及劳动强度,不可随意布置;厨房灶台的高度一般以距地面700~800mm为



◎ 图1-23

宜,适合大部分人的劳动条件;厨房设计布局应尽量符合“三角形工作空间”原则,前提是符合业主生活习惯及洗菜盆、灶台设备的安装、维修及使用安全。



2) 由于厨房属于油烟重地, 所以地面材料宜选用防滑陶瓷地砖(图1-24), 因为陶瓷地砖易于清洗且耐久性强; 墙面同样宜选用易于清洗的陶瓷墙砖; 顶面应选用防火、防潮、耐高温并易于清洗的装饰材料, 如PVC扣板和铝扣板等; 无论采用何种设计方式及材料, 都不应影响厨房的采光、照明和通风效果, 且适宜选用素雅明快的色彩, 尽量不选用沉闷、浑浊的颜色。

3) 个人装修时, 严禁私自移动煤气表等设备, 且煤气管道应做明管, 防止日后出现安全隐患。



○ 图1-24



○ 图1-25a

患。

4) 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(图1-25), 如洗菜盆、灶台等部位的照明应高于整体照明; 另外, 灯光的颜色一定要用白色, 以免其他颜色的灯影响业主对食物新鲜程度的判断。

5) 虽然现有的人体工程学标准适合大多数人群, 但在设计时, 橱柜的尺寸还是要以业主的身材为依据。

通常情况下抽油烟机的高度与灶台的间距不超过800mm。但假如女业主的身高在