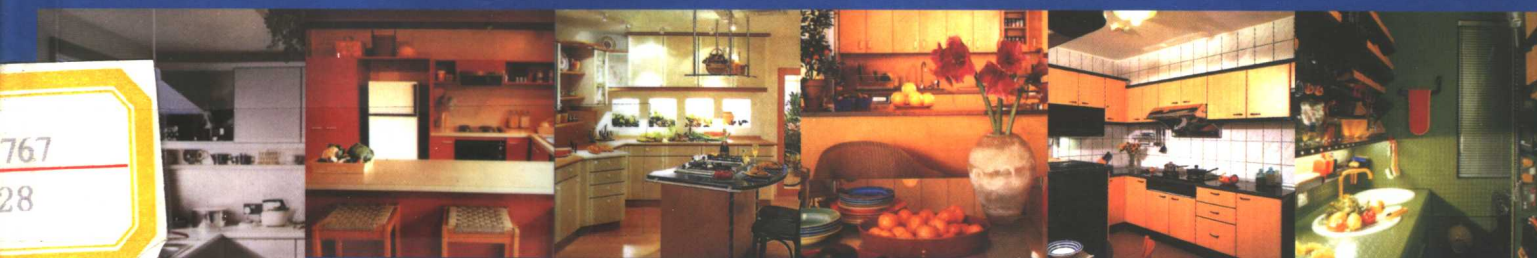


BAIXINGJIATINGZHUANGSHIZHUANGXIUTUSHUO

百姓家庭装饰装修图说

厨房

高丕基 编著
中国建筑工业出版社



BAIXING
JIATING
ZHUANGSHIZHUANG
XIUTUSHUO

BAIXINGJIATINGZHUANGSHIZHUANGXIUTUSHUO

百姓家庭装饰装修图说
厨房

高丕基 编著

中国建筑工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

百姓家庭装饰装修图说. 厨房/高丕基编著. —北京:
中国建筑工业出版社, 2000.12
ISBN 7-112-04440-5

I.百... II.高... III.厨房-室内装修-图解
IV.TU767-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第52065号

责任编辑: 张 建

整体设计: 冯彝诤

版式设计: 孙志刚

百姓家庭装饰装修图说

厨房

高丕基 编著

中国建筑工业出版社出版、发行(北京西郊百万庄)

新华书店经销

北京广厦京港图文有限公司制作

北京百花彩印有限公司印刷

开本: 889 × 1194毫米 1/20 印张: 4³/₅ 字数: 140千字

2001年3月第一版 2001年3月第一次印刷

印数: 1-8,000册 定价: 20.00元

ISBN 7-112-04440-5

TU · 3945(9910)

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题, 可寄本社退换

(邮政编码 100037)

BAIXINGJIATINGZHUANGSHIZHUANGXIUTUSHUO

前 言

随着社会的发展与物质生活的丰富，人们更加关注自身所处空间的品质。厨房作为居室的“心脏”部分，不仅要延续洗菜做饭的功能，还成为居室中体现主人品位的重要方面。

现代厨房集功能、设施与环境于一体，在满足功能完善的前提下，追求安全、健康、舒适和美观。厨房的整体化、系统化理念，设备设施单元，使之环境的构成更加专业化。厨房的装修与配置涉及功能、材料、家具、五金、电器、人体工学和美学诸多方面，如何合理、巧妙地安排操作空间、设备、器具，营造有机的、精密的、温馨舒适的厨房环境，使居室整体的品质和乐趣均得以提高是人们共同的愿望。

本书以图示、实例等直观形式为主，图文并茂，通俗易懂，适于不同层次，不同需求的读者。大量的实例、图片为读者开阔眼界和提供样板借鉴。

作者

EAA99/1505

目录 MULU

第一部分 厨房的平面类型、功能与防水

一、住宅厨房的作用	8
二、方便操作、快乐料理	9
(一)厨房的空间布置与尺寸	9
1.平面类型	9
2.开放式厨房	10
(二)厨房设备、器具的尺寸	10
(三)厨房设备的配置与活动范围	12
三、厨房装修防火、防水要求	12
1.不同部位的选材要求	12
2.厨房装修材料	12

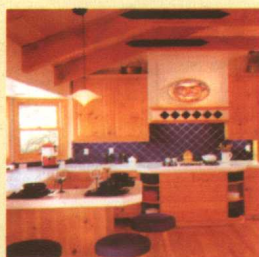
第二部分 厨房的设施、收纳方法与空间布局

一、提高工效的厨房设施	14
1.高效率的基本设计	14
2.厨房设备的基本设计类型 ..	15
二、以快适、便利为前提的贮藏方法	25
1.餐具、调理用品	26
2.垃圾处理	26
3.厨房存放以功能优先为原则	26
三、厨房与餐室的关系	30
四、厨房与工作间的关系	31

第三部分 厨房的照明、通风与设备选择

一、厨房的照明与通风设备	34
二、如何选择厨房设备	37
1.整体成套厨房家具	37
2.多样的洗池	41
3.灶具的种类	43
4.厨房墙地面的装修材料	45
5.厨房家具材料的选择	47
6.厨柜的贮藏功能	50

第四部分 厨房的实例



BAIXINGJIATINGZHUANGSHIZHUANGXIUTUSHUO

1

厨房的平面类型、功能与防水

1 住宅厨房的作用

2 方便操作、快乐料理

(一)厨房的平面类型与尺寸

1.平面类型

2.开放式厨房

(二)厨房设备、器具的尺寸

(三)厨房设备的配置与活动范围

3 厨房装修防火、防水要求

1.不同部位的选材要求

2.厨房装修材料

第一部分

厨房的平面类型、功能与防水

一、住宅厨房的作用

随着生活水平的提高和居住条件的改善，人们对住宅厨房的功能、质量与装饰的要求也越来越高。因为家居生活中使用率高、耗力大、受污染重的炊事活动是在厨房中进行的。作为住宅“心脏”的厨房设施标准、布置形式、装修水平已经成为居住生活水平的标志。

我国的住宅环境正向小康型迈进，厨房已由过去繁重家务劳作的场所和充斥油烟的食品加工间向文明型厨房过渡。厨、餐合一的环境成为家庭团聚和享受美味的场所。现代厨房已成为住宅中现代化、自动化与高科技的集中点。因此，厨房的概念再也不是单独加工食品的场所，而是要满足家庭劳务与多种需要的多功能空间，所以，厨房的设计、选材与装修是需要周密考虑的。

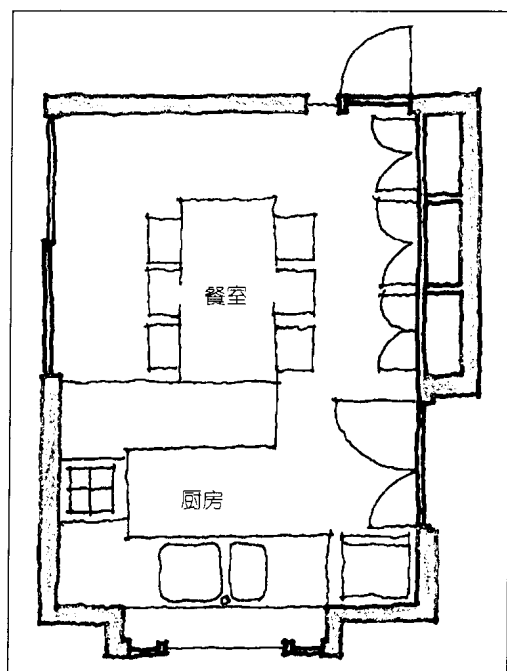
厨房应作为住宅生活整体设计的一部分来发挥其潜力。它面积虽小，复杂程度却高，涉及操作流程、使用功能、空间利用、人体工学、照明、通风排气、管线安排等一系列技术问题。厨房的内装修还能表现出个性风格与心理满足，要根据厨房的特点把它们内部空间当作一种特殊类型的共用空间进行综合设计。

BAIXINGJIATINGZHUANG
SHIZHUANGXIUTUSHUO

二、方便操作、快乐料理

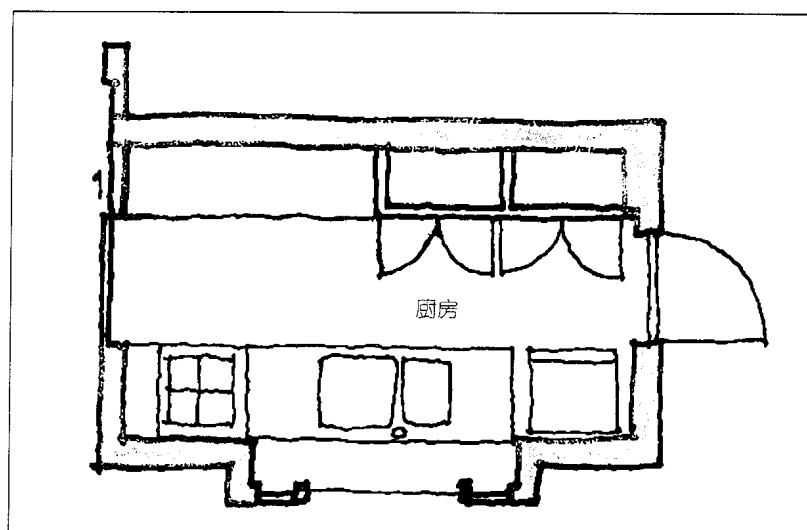
(一)厨房的空间布置与尺寸

1.平面类型

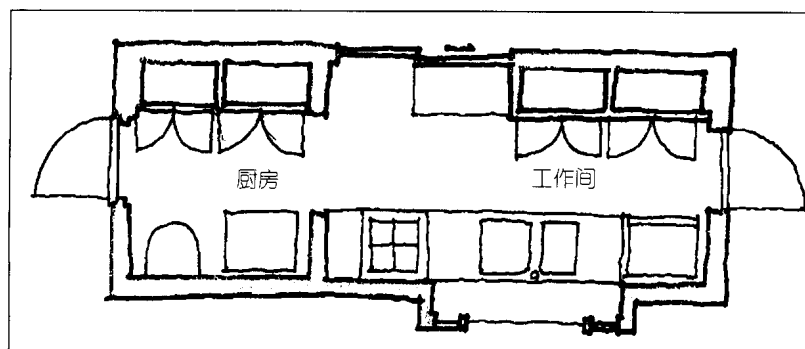


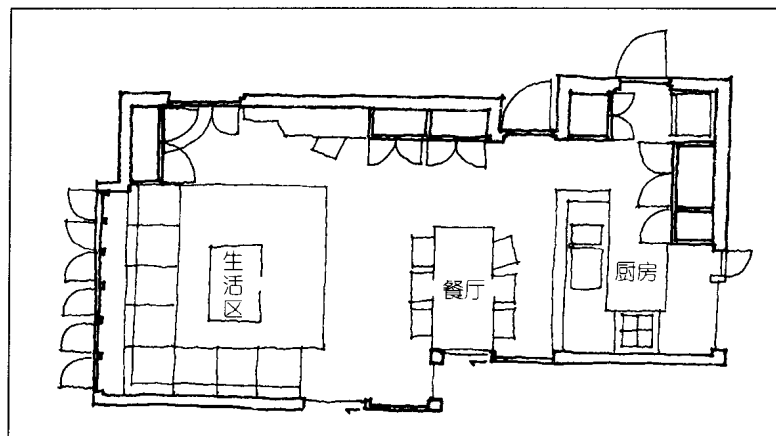
●餐室、厨房(DK)
布局呈U字型, 使人感觉宽松

●实用型(KW)
工作间备有洗衣、烘干机, 烫衣台, 收存脏衣物
与洗涤用品的场所



●独立型(K)
传统型厨房配有操作台、柜、冰箱及各种设备





●生活区、餐厅、厨房(LDK)
餐厅、厨房加上生活区, 形成全开放的环境

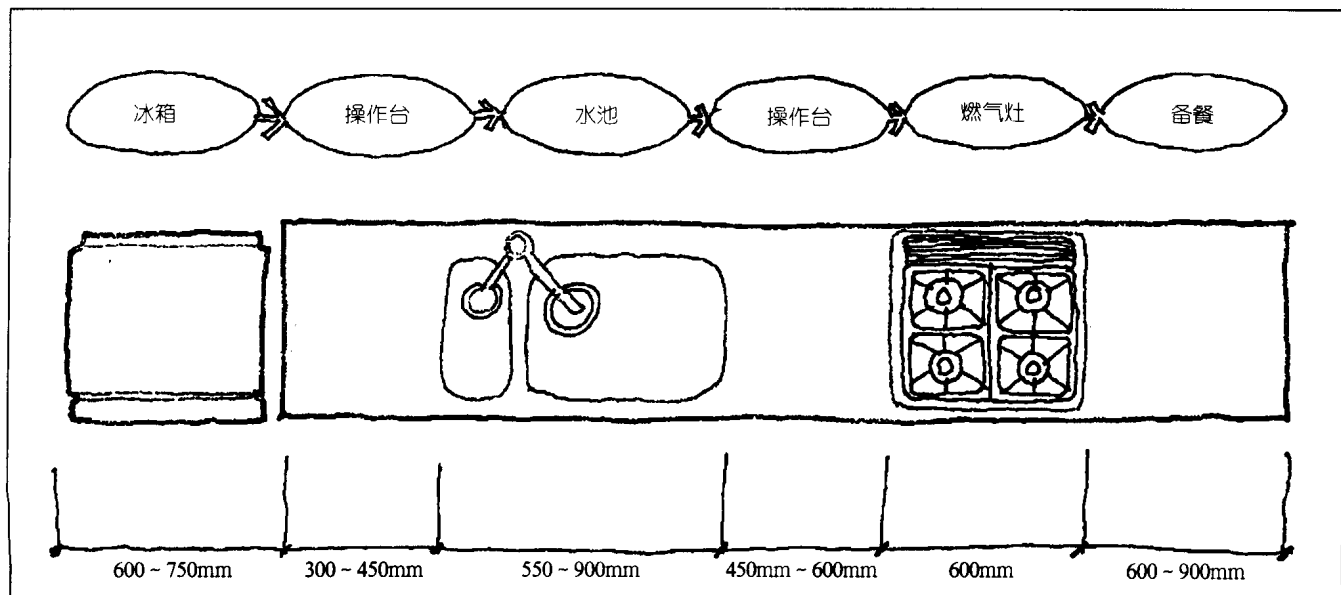
2. 开放式厨房

厨房的布局由以前的封闭型逐步向开放型转变。这是由于受到面积、工作、生活方式的影响。但厨房作为操作场所其装修应以确保厨房内的用具及电器能够方便家务劳动为目的。

(二) 厨房设备、器具的尺寸

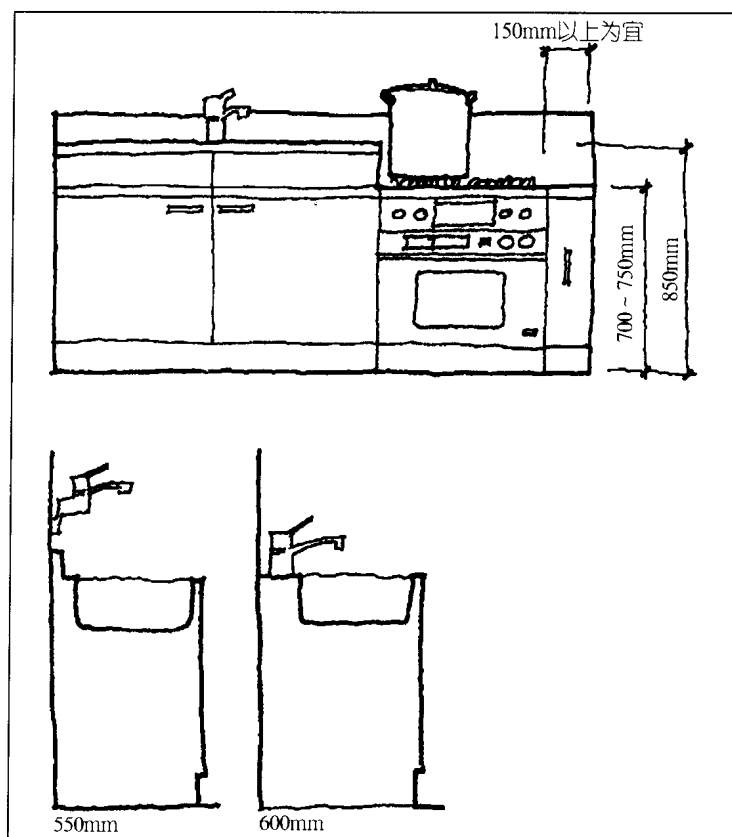
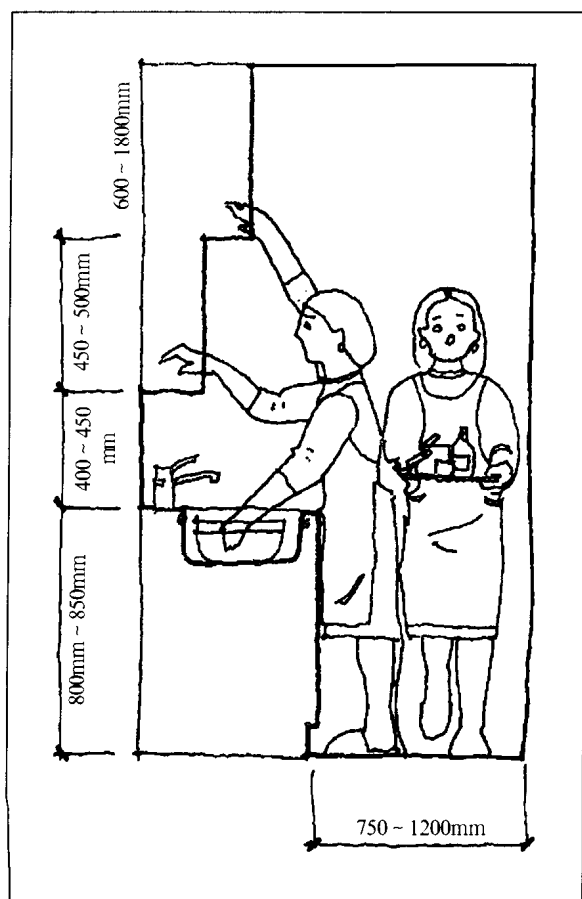
●操作台的基本配置与平面尺寸

按照操作流程, 将基本设备作一规划。图中所示是最基本的需求。



●人体尺度与操作台、柜。

常用的物品，应置于伸手可及的范围内。操作台的高度应与身高相配，才能便于使用。若容2人作业，则通道应加宽。



●灶具高度

灶具的高度最好与操作台同高，但为方便操作，也可选用较低的类型，以便放置深锅。另外，灶具与墙要有一定距离。

●操作台面的深度

深度尺寸的选择要看操作空间的大小，水龙头的位置以及选用各类设施、配件的尺寸，一般可选用60cm宽。

(三)厨房设备的配置与活动范围

要认真考虑操作台的尺寸, 以及厨柜、吊柜的高度, 要将使用频率最高的物品, 放在身体活动最少的范围内。此外, 要根据选用家电, 设备以及将来储藏物品的种类决定各自应该占有的空间, 并统一纳入设计规划范围。

三、厨房装修防火、防水要求

1.不同部位的选材要求

不同部位选材的要求

天花板为有防火性质的材料

墙壁应具有防火性

厨柜门选择易清洁的材料, 把手应使用方便打开的形状

操作台和灶具前面要贴磁砖

厨柜门使用防污材质

地面选用抗水性好, 易于清洁的材料

厨房常使用水、火和油类物品, 为了日常维护方便, 所以其装修材质选择起来更为严格。

最易弄脏的部分是水池与灶台周围的墙壁。一般做法是贴上瓷砖, 也可用不锈钢。瓷砖有抗水、持久耐热的优点; 而且其维护、清理容易, 色泽、

图案、形状均有多样选择, 而且价格适宜。

2.厨房装修材料

地面:

塑胶地板、瓷砖、防水型复合地板

墙面:

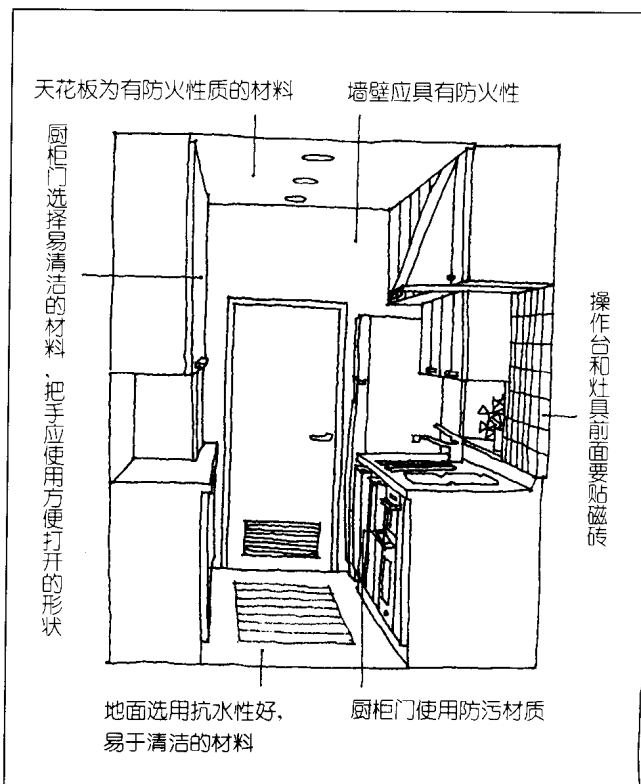
涂料、墙砖、复合装饰墙面板

天花:

仿磁涂料、PVC装饰板、铝板

操作台:

厨柜及台面板的素材则有不锈钢、天然与人造石材、合成材、防火板等。



2

厨房的设施、收纳方法与空间布局

1 提高工效的厨房设施

1. 高效率的基本设计
2. 厨房设备的基本设计类型

2 以快适、便利为前提的贮藏方法

1. 餐具、调理用品
2. 垃圾处理
3. 厨房存放以功能优先为原则

3 厨房与餐室的关系

4 厨房与工作间的关系

第二部分

厨房的设施、收纳方法与空间布局

一、提高工效的厨房设施

1. 高效率的基本设计

●操作流程

右上：这是厨房作业的基本流程，为能得心应手，在动线的安排上要周详

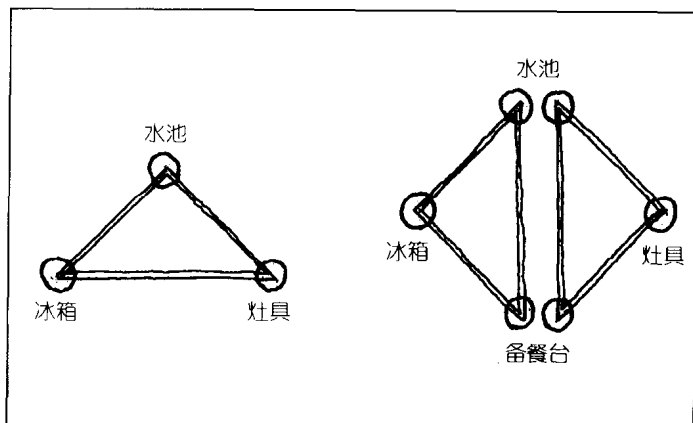
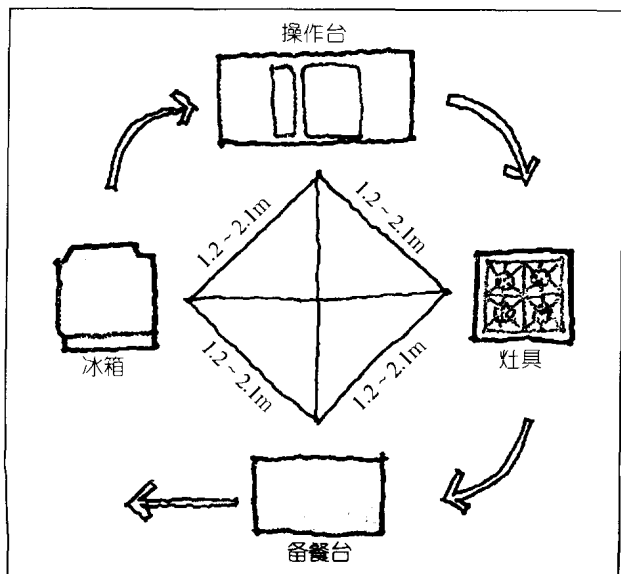
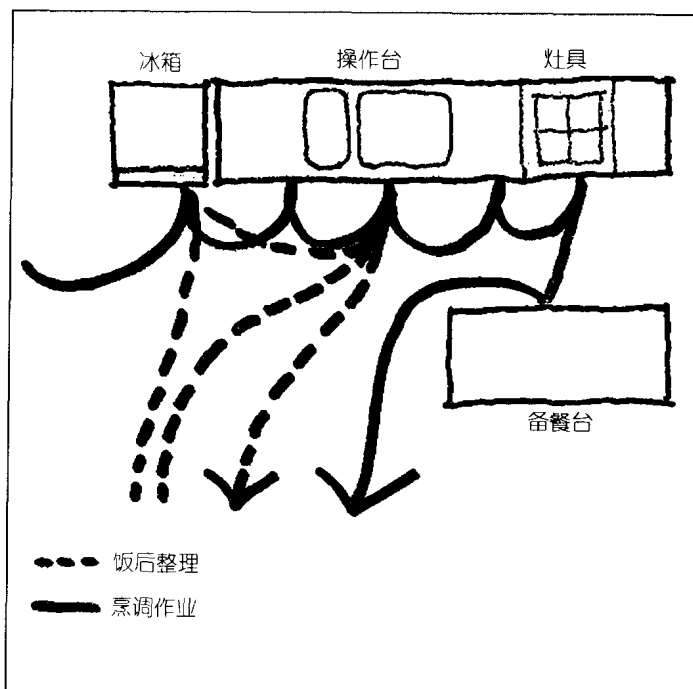
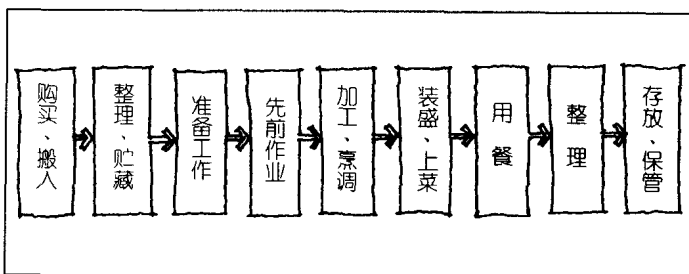
●作业动线

●烹调作业的流程与距离

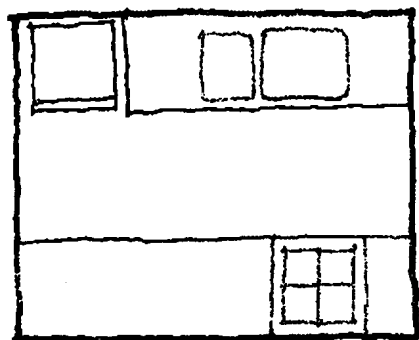
左图：表示作业流程以及各种设施的间距，在此合理数值之内，即可增加工效

●作业的三角形

右下：水池、灶具、冰箱的位置关系，烹调时最常使用是操作台与灶具再加上冰箱连接的动线，成为作业三角形。此三角形三边合计为6m时，最便于使用。

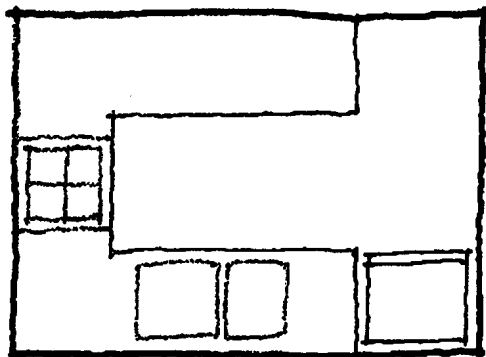


2.厨房设备的基本设计类型



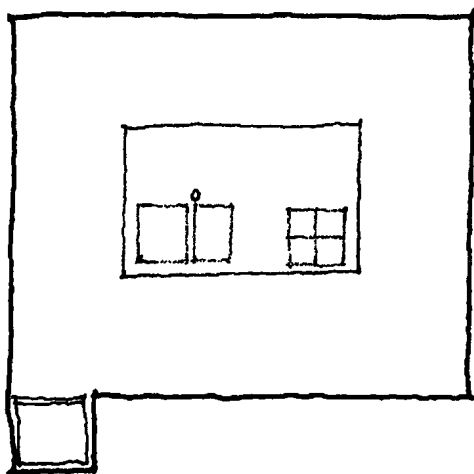
通道式布置

操作台与灶具分开，很适合于形状受到限制的厨房
或把灶台部分移到阳台的做法



U型布置

这种设计的动线短，重复次数少，最容易使用

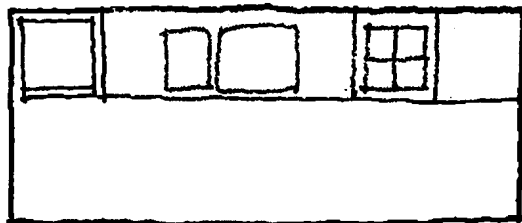


岛形布置

设施离开墙而独立于厨房中央的类型。可容多人同时作业，但需宽敞的面积

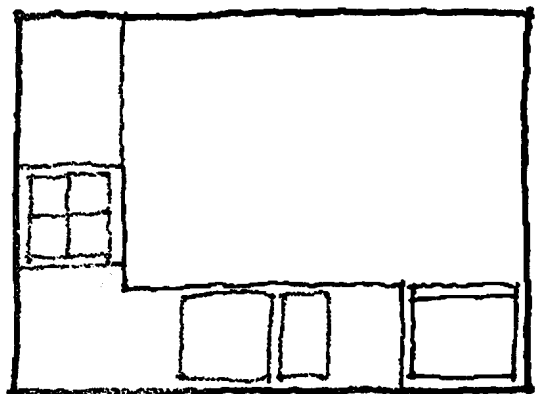
单面墙式布置

将设备排成一系列的基本袖珍型设计



L形布置

将冰箱、操作台、灶具，设计成最容易使用的类型



半岛形布置

一部分柜台突出的形式，在此设餐台，与餐桌组合成一体空间，成为开放式厨房

