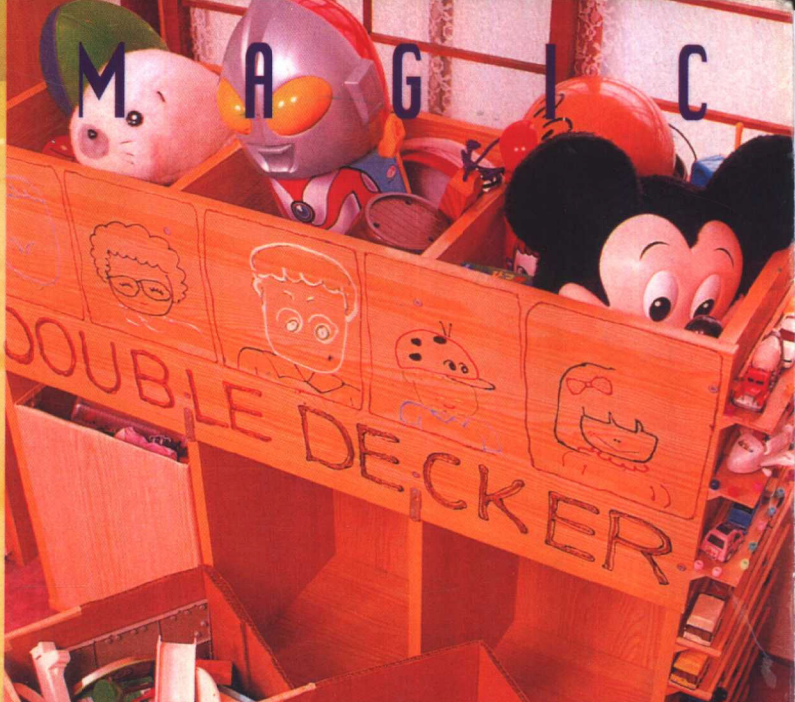


H O M E

M A G I C



美 家 系 列 丛 书

小 空 间 大 利 用

房 间 零 乱 不 堪

将 会 迎 刃 而 解



中国轻工业出版社

H O M E M A G I C

美家系列丛书

小空间大利用

房间零乱不堪 将会迎刃而解



日本主妇与生活社供稿
本书编译组 编译

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

小空间大利用 / 《小空间大利用》编译组编译.

- 北京: 中国轻工业出版社, 1999.6

ISBN 7-5019-2368-X

I.小… II.小… III.住宅-室内装饰 IV.TU767

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (98) 第 37688 号

SHUUNOU NO BENRICHOU

© SHUFU TO SEIKATSUSHA CO., 1997

Originally published in Japan in 1997 by SHUFU TO SEIKATSUSHA CO.,

Chinese translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

美 家 系 列 丛 书

小空间大利用



房 间 零 乱 不 堪 将 会 迎 刃 而 解

策 划: 龙志丹 责任终审: 滕炎福
责任编辑: 龙志丹 封面设计: 叶 蕾

※

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

制版印刷: 深圳市佳信达印务有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 1999年6月第1版

1999年6月第1次印刷

开 本: 889 × 1194 1/16

印张: 6

字 数: 200千字

书 号: ISBN 7-5019-2368-X/TS · 1450

定 价: 30.00元

著作权合同登记 图字: 01-98-2824

· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·

HOME MAGIC

小空间 大利用

contents



PART 1

摇身变为整洁方便的厨房

厨房的收纳技巧 5

- 充分利用架子和吊柜是实现厨房整洁的第一步 7
- 洗涤池和灶台下面的整齐存放也是个关键点 13
- 用抽屉来存放细长的餐具是非常好的方法 17
- 井然有序地摆放餐具，使您取用更方便 19
- 活用闲置空间，推出令人佩服的小窍门 27



PART 2

便于取出想要的东西 秘诀大奉送

冰箱的收纳技巧 37

- 冷藏室——充分利用托盘 39
- 冷冻室——巧用容器好存放 40
- 蔬菜箱——巧用深层空间 41
- 柜门架——巧用底座防滚落 42

PART 3

架子、抽屉与壁橱的彻底再利用

起居室的收纳技巧 43

- 充分利用现有的架子与抽屉是解决问题的关键 45
- 充分利用最大的盛放空间——壁橱 51
- 容易散乱的小物品整理窍门 55



PART

4

明显减少体积的折叠方法

衣服的收纳技巧 59

轻松收取衣物的第一步从折叠方法开始 61

衣服、饰品等的收藏技巧给您的启示 71

PART

5

玩具、图画书越来越多，该怎么办才好

儿童房的收纳技巧 73

学习用品的收放 75

玩具的收储 77

PART

6

小空间的灵活运用是门厅整洁的关键

门厅的收纳技巧 81

鞋的储放实验 83

伞和小物品的收放 87

PART

7

整理好零乱的小物品、恢复清爽的感觉

卫生间的收纳技巧 89

消除洗衣机周围和洗漱台的杂乱 91

干净整洁的卫生间来自于收纳技巧 95



小 空 间 大 利 用 PART 1

摇身变为整洁方便的厨房

厨 房 的 收纳技巧

对主妇来说，最关心的事莫过于有一间方便的厨房，可收拾厨房却让人苦恼。这里提供一些轻松收拾厨房的窍门，帮您克服空间狭窄、杂物过多等问题。

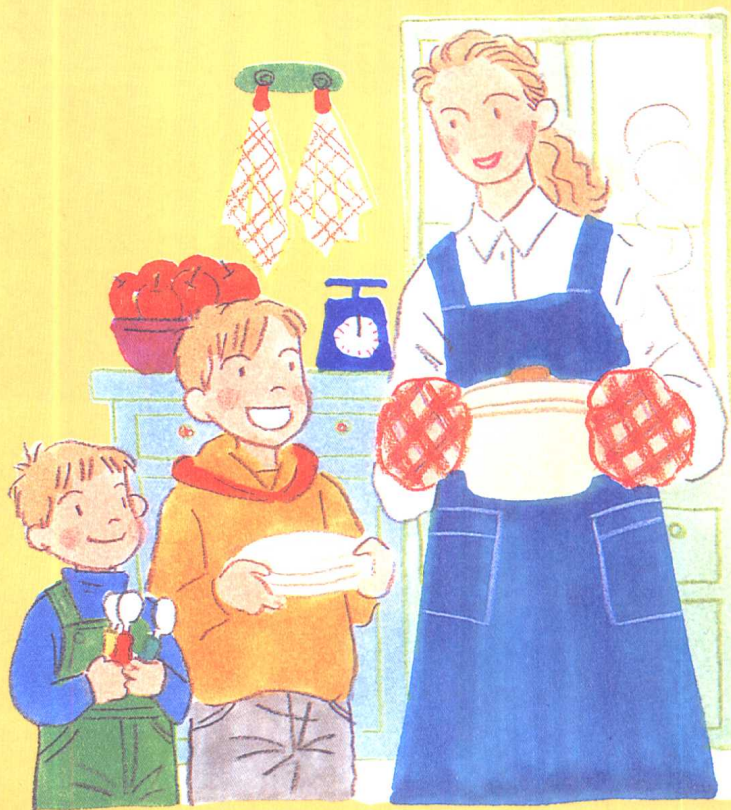
架子·吊柜

洗涤池下·灶台下

抽屉

碗柜

收纳小窍门





在开放式厨房的门口设置调味料柜，取用十分方便

◀ 根据房梁的宽度制作的调味料柜，高度适当且可双面使用。



把厨房装修成开放式，在门口设置操作台，在适当的高度手工制作了调味料柜，真是明智之举，无论从外面还是里面都可取用，非常方便。

◀ 操作台下面的空间当然不能放过，在台台下做个架子，放进一个大烤箱，这是主人亲手制作的，大小正合适。



▲ 看得见的地方一定要保持储物用具的统一。使用透明盒子与篮子双重存放，不必担心受潮，即使盒内的物品杂乱，也可以用篮子挡住。

▶ 贴上标签后，每个盒子内存放的物品一目了然，再不会因找不到想要的东西而着急。



利用篮子、盒子和标签，制作实用的储物柜



▶ 开放式布局的厨房，把杂物用储物柜集中存放，排列整齐，色彩统一。如图所示，厨房十分简洁。



用篮子和金属盒做储物柜，存放量很大，而且收取方便，贴上标签，物品一目了然。

充分利用架子和吊柜是实现厨房整洁的第一步

想不到收拾锅盖是最头疼的。如图所示的方法立刻让人觉得宽敞了不少。调味品的架子正好装在灶台上方极佳的位置。

在洗涤池上方的空间安上吊柜，并充分利用柜门内侧

即使是形状、大小不规则的杂物，只要下功夫也能收拾得美观、整洁。首先请看擅长使用厨房架子的诸位专家的巧妙构思。

这位主妇说：“我想拥有一间更加方便的厨房”因此，洗涤池上方的吊柜就备受瞩目了，充分挖掘柜门后可利用的空间，就能做到既宽敞，又易找易取。

多亏了有了出色的吊柜，厨房才如此整洁。柜门上的菱形花纹是手工雕刻的，小抽屉、架子也都是主人的杰作。



终于找到适合放微波炉的地方



把纸巾穿在横杆上钉在柜门后

汤勺、量杯挂在挂钩上，纸巾与横杆钉在柜门后便于使用。吊柜的边上也挂上小用具。





靠墙做一个狭条形架柜，既便于调味料的取用，又可节省空间。



在操作台上宜使用窄条形架柜

因地制宜，区分使用最方便



▲ 密封性强的盒子，可以放心地盛放砂糖等易受潮的食品。



▲ 可以根据使用次数和盛放物品的形状来选择大小和形状合适的盒子。



▲ 咖啡豆降价时可以多买些，放在这个透明的容器中，还可随时了解剩余量。

厨房

架子·吊柜

根据使用频率有效存放



▲ 电饭煲放在这个位置最方便，这是听了妻子的意见而做的一个电饭煲架，架子的支撑还可以折叠。

因为从起居室可以直接看到厨房，所以女主人把东西都收在柜中。但准备饭菜时又不方便，正当她为此而烦恼时，男主人想出了好办法。

▶ 碗柜与墙壁之间的空隙很容易脏，清扫也很困难，于是就做了一个小柜，可以放入托盘等小物品。



经常使用的东西放在外层。

在充满田园情趣的厨房中， 木制储物柜起重要作用



▲ 炉灶和操作台由木架柜分隔开，在炉灶一侧为防止弄脏而贴上锡箔纸，并钉上调味料架，便于烹调时取用。

厨房中全部是木制储物小柜，这些都是过去当木工的男主人的作品。丈夫根据妻子提出的方案，发挥职业水平，做成了方便耐用的小物件，现在已经成为厨房不可缺少的一部分。



▲ 在操作台上面狭小的空间设置了这样一个小柜子，用来存放茶叶和茶具。

◀ 木制的柜子及挡板使厨房呈现整体感，也体现了一种田园情趣。

▼ 厨房移动储物柜可作配菜车。



装入了电烤箱的储物柜，因为带有小轮子，移动很方便

▲ 为了装电烤箱和咖啡壶特意定做的柜子，拉手的设计呈心形是一个很好的主意。





▲ 架子的高度可以调节。不单在架上能放能挂，架下的空间也可用来放垃圾桶。

储放小件物品的超级帮手

► 这么多的用具都能有条理地放在架子上。



这个细长的涨杆挂架，可以安在任何地方，十分节省空间。架子的高度可以改变。

在厨房中巧用涨杆挂架，真是个聪明的好办法



▲ 因为架子是管状的，所以可以利用挂钩挂些带把的炊具等。挂钩是用铁丝弯制而成的。



▲ 为了能放稳杯架，利用已经不用了的塑料菜板来保证架的平稳，再用布遮上，看起来也很美观。



用贴有包装纸的空纸盒 存放厨房小物品

对自己想出的这种将空纸盒再利用来存放小件物品的方法很是得意。按照存放物品的大小来调整盒子的尺寸。在厨房的架板上摆了一排贴有包装纸的小纸盒，无论多么零碎的东西都能分类储放起来。

大小纸盒是既便宜又简单的储存小用具，盒上的贴纸可任您选择。



▼ 在放套装茶具的木盒里放入用牛奶盒做的抽屉，就成了一个小架子。



▲ 将空纸盒就那样用的话多少有些乏味，稍加包装就好多了。



用滤水篮当抽屉， 真是一个好主意！

厨房内经常可见的小东西只要稍微换下角度就能用来储物。把餐具滤水篮的滤水部分和盛水部分分开放到男主人亲手做的储藏架上当作抽屉来用，取放很顺手。



▲ 因为滤水篮的上沿很宽，所以架在架子的棱上就成了最合适的抽屉。

► 因为找不到适合放在水池和冰箱之间的家具，主人便做了这个烹调台兼储藏架。



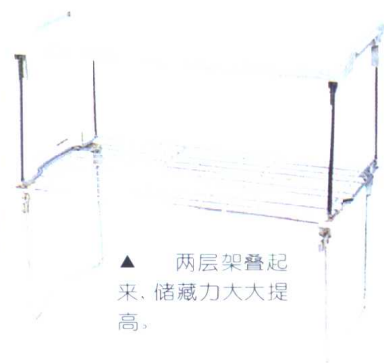
巧用三层锅架，充分利用空间

厨房

灶台下
洗涤池下



灶台下宽四十八厘米 高五十六厘米，深五十一厘米。这么大的地方能放进去十一个锅。



▲ 两层架叠起来，储藏力大大提高。

不妨将两个架叠放，做个三层架，要是还不能令您满意巧用三层锅架，充分利用空间的话，就试试看前面再放上一个支架。瞧！这样一来，就能整齐放下这么多锅了。



把三个铁架摆成楼梯状。常用的锅放在第二层最外边，第三层正好放平底锅。

两个铁架叠放



将铁架和筐组合在一起

把这些大大小小的东西交给支架与筐吧！

要让大小物品各就各位，井然有序，就要充分利用支架和筐。



洗涤池和灶台下

洗涤池和灶台下面的整齐存放也是个关键点

巧用锅架，
充分利用空间

采用这两种锅架，
满足了主妇增加存放
量和取用方便的愿望。

▲ 非常实用的四层平底锅架。

将这两种锅架结合使用

▲ 能将空间隔成上下两层的锅架。

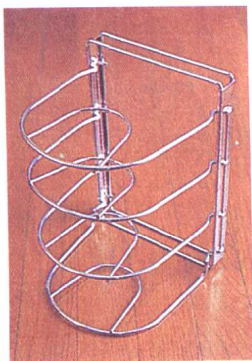
◀ 这是炒勺和平底煎锅的专用位置。即使把锅放在最里边，也能迅速拿出来。

洗涤池和灶台下的空间因为一关上门就看不见了而容易变得杂乱无章。要是将这里再有效利用的话，整齐存放的效果是很显著的。

◀ 将使用频率高的锅放在上层和前面。



▲ 这么多的锅和用具都能放在灶台下面。





◀ 特别的抽屉有足够的深度。左边的放正在用的干果类，右边的放抹布和绳子。

烹调台下的柜子得以充分利用，就连门内侧都挂上了盒子。



▼ 每扇门的内侧都得到充分利用，这些挂钩、架子可以买到。

▶ 调味品放在活动架上。上面的小抽屉放经常使用的筷子、过滤网、锅盖等。

如果不想把物品放在外面，不妨用上以下方法

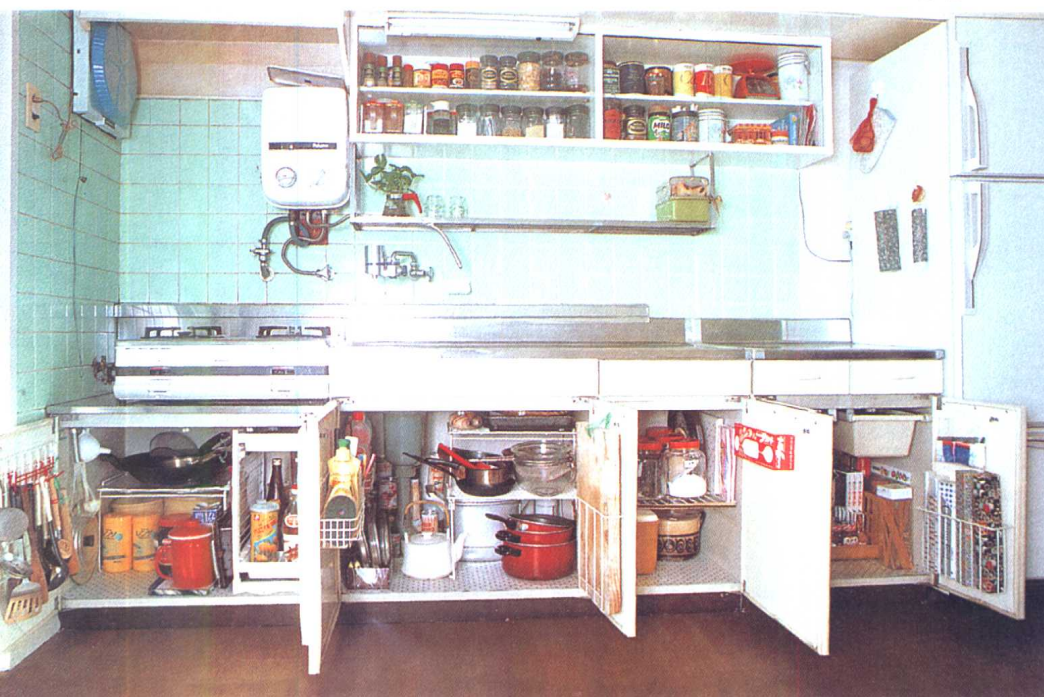


要想物得其位，请使用这些方法



▲ 把烹调中必要的工具和调料放在灶台下，以使用方便为第一考虑。

因为不想把物品放在外面，但全部胡乱地堆在一起又不方便取用，所以想有一个随时可以找出所要物品的厨房，不妨用隔、拉、挂三种方法，把物品分开放好。



特别为您设计的大号调味瓶专用架

► 特别为您设计的大号调味瓶专用架。



带抽屉的窄长型支架



▲► 抽屉内和两边儿整齐地放着调味瓶和酱罐。锅放在上层架上，因为是抽屉式，所以里面的东西拿起来也很方便，烹调的效率也提高了。



前面的大号调味瓶挡住了后面的东西，要是用这个瓶架的话，烦恼一下子都消除了。

倾斜式瓶架使瓶瓶罐罐一目了然

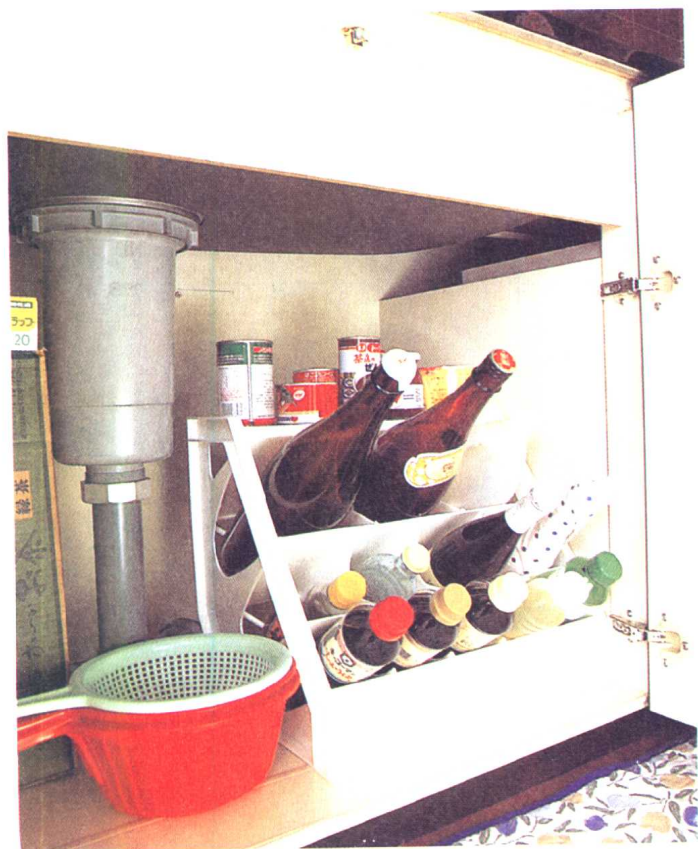
◀ 上层足够放一升装的大瓶，取用很便捷。顶面还可放些罐头等。

► 按瓶的尺寸不同分为三层，总共能放12个瓶的瓶架。

倾斜式瓶架



另一种方便存放调味料的倾斜式瓶架使放入其中的东西一目了然，并可顺手取用，为您带来方便。



收纳能力	★★★
整洁美观	★
拿放方便	★★★
不易散乱	★

与包装纸盒相比，牛奶盒具有幅宽的特点，但是隔断少了。小号的餐叉和汤匙只好放在一起，因有一定的深度，餐具过多过大时，也不用担心装不下。

轻松收储
用宽大的牛奶盒



因为可以很轻松地放进去，所以整体看起来很宽敞。抽屉最里面的小盒子可存放小物件。

自己动手做的隔断

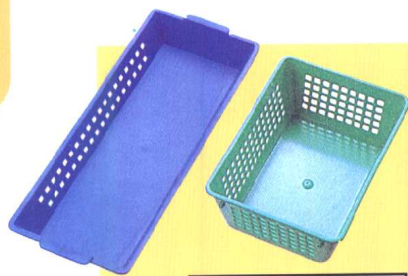
用大、中、小三种包装纸盒组合成九个隔断，就可以有七种餐具的专用位置，剩下的两个还可以备用。

收纳能力	★★★
整洁美观	★
拿放方便	★★★
不易散乱	★★★



根据西餐具的不同规格分别放在不同的盒子里，拿放很容易。

用细长的包装纸盒做成九个隔断



收纳能力	★
整洁美观	★★★
拿放方便	★★★
不易散乱	★

从商场买来现成的小筐，虽然颜色很协调，但是托盘样式大小不能改变，不够实用。



种类丰富，型号相符的小筐
如您所见，小筐摆在抽屉内整齐美观，但关键在于找到与抽屉尺寸相符的小筐。

市场上卖的隔断托盘，外观漂亮而且使用方便。可是找不到和抽屉相符的，如果把两层叠起来，上面的一层可以左右滑动，就增加了收储能力。

收纳能力	
整洁美观	★★★
拿放方便	★
不易散乱	★★★

使用方便，但由于很浅，空间有些浪费。
把木条粘在抽屉上，成为托盘滑动的轨道。
做成两层，收储能力大大提高。



超级收储的两层隔断托盘

