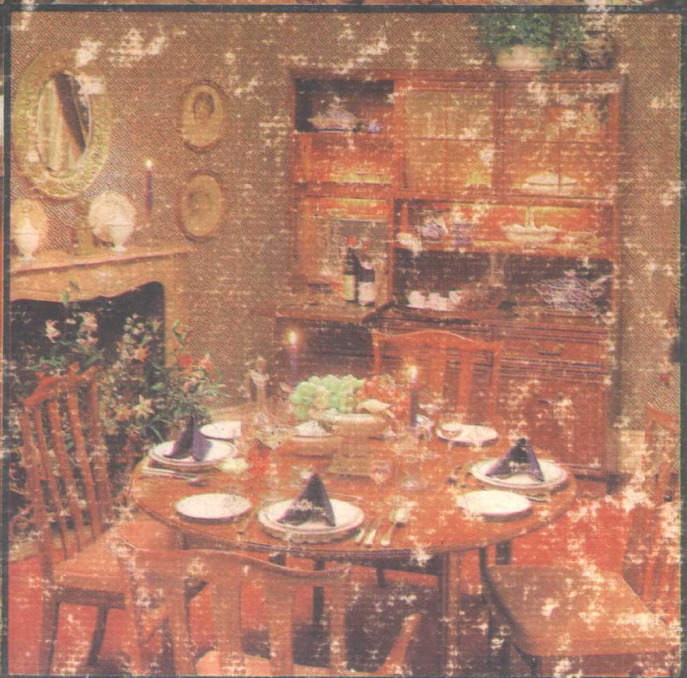


世界室內裝飾設計

3 厨房·餐室·卫生间

全集



世界室內裝飾設計

3 厨房·餐室·卫生间 全集

黑龙江科学技术出版社

1987年·哈尔滨

室内装饰设计

第三册：厨房·餐室·卫生间 全集

责任编辑：张文学 装帧设计：齐清

主 编：史春珊 张胜 王永成

本 书 编 写 人 员：

王平凡	陈力敏	徐国友	王春江	李威威	李立
齐新平	张平平	李文敏	曲西	申里	常丽群
魏力兵	原国臣	王远东	郝远	王建国	张林

出版单位：黑龙江科学技术出版社（哈尔滨市南岗区建设街35号）

印 刷 单 位：绥化印刷厂

787 × 1092 毫米 16 开本 11 印张

1987年12月第一版 · 1987年12月第一次印刷

印 数：1 — 4,300

书号：8217·053 · 每套定价：148元

ISBN 7-5388-0195-2/J·10

前言

有人说：室内设计是凝固的音乐、有形的诗歌。我们认为这个比喻是十分恰当的。

1981年国际建筑师协会第14届大会上通过的“华沙建筑师宣言”中指出：“建筑学是为人类建立生活环境的综合艺术和科学。建筑师的职责是要把已有的和新建的、自然的和人造的因素综合起来，并通过设计符合人类尺度的空间来提高城市面貌的质量。建筑师应保护和发展社会的遗产，为社会创造新的形式并保持文化发展的连续性。”内部空间是建筑的灵魂，室内设计是建筑这门艺术与科学中的重要组成部分。

室内环境设计是建筑设计的延续和深化，它的任务是组织空间，创造出一种人为的气氛、具有个性的格调，即以材料、光、色彩和各种陈设物等为手段，在有限的空间里实现功能、气氛、格调和美感的高度统一，综合运用技术与艺术的手段，实现设计者意图，创造出适应人们生理和心理要求的良好环境。从这一点来看，室内设计具有物质文明和精神文明的双重意义，即不仅要满足人们日益提高的物质生活需求，还必须遵循美学的原则创造出具有提高生命意义的优美空间环境，令人身心得平衡，情绪得以调解，心智得以发展，性灵得以发挥，进而满足人们的精神需求。

室内设计的兴起和发展是时代的要求。过去，这方面的要求是比较简单的，至多也不过是在建筑师的授意下，由工艺美术师作些“锦上添花”的工作。随着人类社会的发展和人们生活水平的提高，越来越多的人希望自己生活、工作、娱乐和活动的空间具有自己所喜爱的格调、理想的色彩、理想的设置外形和装饰，他们要求有更理想的家具、灯具和材料等等。随着建筑与艺术的发展，市场上出现了上千种装饰材料，从壁纸到地毯，从家具到灯饰，从窗帘到各种织物，品种和款式的变化令人目不暇接，在这样的基础上搞室内装饰设计，就必须精通配置和处理这些材料的技巧，具备这些方面的审美观和造型能力，通晓属于实用美术领域的种种技巧与构思，这些都大大超出传统建筑师的业务范围，于是专业化的大师们便应运而生。这样，室内设计的原理与方法逐步得到发展和完善，一方面仍然保持与建筑的密切联系，另一方面对人与室内的关系进行了大量研究，在与室内有关的各个方面都取得了相当可观的进展。室内设计从建筑设计中独立出来，这也不过是近几十年的事情，室内设计不再是装饰匠师的工作，仅限于从事改善、补救或协调空间构成的缺陷的工作，而成为一门全新的、独立的专业。

我国建筑有着古老的传统和鲜明的民族风格，中国古典室内装修陈设与中国传统建筑一样具有很高的水平，不论是宫廷装修还是民间装修都体现了相当的理论深度和精湛的技艺，是古老的东方文明的一部分，在国际上享有盛誉。近几年来，我国国际交往十分频繁，旅游业日益兴旺，同时由于经济的发展，大型的现代化建筑如雨后春笋般出现在我国的大地上，这促使了现代室内设计专业在中国起步。这几年中，全国性的室内专业学术会议和室内设计展览相继举办，有些大专院校还成立了室内设计专业，发展的速度还是很快的。但是，我们毕竟起步太晚，而室内设计虽然是一门新专业，发达国家却也已经搞了几十年，在理论上和实践上都是硕果累累，产生不少很有影响的室内设计大师，就连香港等地室内设计的发展也相当快，设计水平很高，很多作品除了具有中国民族特点外，还大量吸取国外经验。诚然，国外和香港等地的设计中也有许多奢侈、繁琐和充满广告色彩的设计，但更多的是值得我们借鉴和参考的，“他山之石，可以攻玉”，只要我们认真学习，善于吸取别人的经验，勤于探索，以我们中华民族所具有的博大精深的艺术传统，我国的室内设计很快就会跻身于世界先进行列。

《世界室内装饰设计全集》主要是想为室内设计专业提供学习和研究的资料，为开阔我国室内设计的视野和思路起一点促进的作用。本书主要包括住宅和一部分公用建筑的室内设计，分为五册：1. 门厅·客厅·书房；2. 卧室·儿童室；3. 厨房·餐室·卫生间；4. 旅馆·商店；5. 家具·灯具。

从编写目的上来看，本书主要强调资料性，充分尊重读者不同志趣，从选择实例上，也是着力于设计的个性化，力求形式和风格多样，而不对单幢建筑做多侧面的系统介绍。其次，本书在选例时除了重视设计的质量，使之具有权威性和典型性外，还特别注意资料的时间性，以求反映室内设计的最新情报和信息，适应专业人员的不同需求。另外，为了便于相关行业对室内设计的了解，在编写中我们还适当照顾到家具、装饰材料、灯具、陈设品和各种织物等内容的图例，使之对相关的专业人员也有所裨益。

我们期望本书能为与室内设计有关的专业人员提供有用的参考资料，也能为广大业余爱好者美化室内环境起到好参谋的作用，如果我们的努力能对室内设计的发展起到些许推波助澜的作用，为美化我国人民的生活做出一点贡献，我们会感到由衷的高兴。

编者

厨 房



1 厨房配置中重要的一点是要符合原有的空间形式。此例选用常见的L型配置，主要是因为厨房空间不大，将工作台靠墙设置，就能留出更多的活动空间。地面和墙面选择同样花色的地砖，给人以空间延伸的感觉。



一般住宅中的厨房，大都是在其它房间规划完成后才考虑的，并且为了增加居室面积，厨房空间往往设计得特别狭小，有的厨房竟连窗户都没有。造成这种结果的原因是多方面的，但其中很主要的一条就是根本不重视厨房空间，觉得只要将就得过去就可以，甚至很多居住者本人也是这样认为的，不少家庭中居室收拾得干净、整齐，但一进厨房则是另一番景象，在通风不良的空间里，随便放着几件从居室中淘汰下来的旧家具，到处都是油垢，与居室极不谐调。

实际上，现代化家庭离不开现代化的厨房，厨房是家庭工作量最大的地方，是住宅里的主要服务空间，不仅家庭主妇要在这里工作几小时，而且家里的其他人和孩子也都可能在这儿帮忙、作功课或逗留。许多人看到国外的厨房，都不免惊叹，那一尘不染、色彩温馨怡人的厨房，实在不能不让人为之心动。基于厨房机能上的需求和目前普遍的状态，厨房比其它空间更需要完善的设计，小空间的厨房尤其需要很好设计。

只有凭借优良的设计，才可以将太宽、太窄、格局不佳、通风不良的厨房空间，改变成理想的厨房，使空间得到最充分的利用，并赋予其最多的功能。

规划和设计厨房的第一步是要先决定厨房的功能范围，即由谁来使用厨房，在什么时间使用以及使用的目的，第二步就是根据厨房的功能范围，进行具体设计。

设计时通常有几条原则要遵循：

在动线上，必须能将相关的区域——贮藏、洗涤及烹调——连接起来，而且要不受交通干扰，达到省时省力之目的。

质材和型式以坚固、耐用、易于清理为原则，并且要兼顾厨房机能上防热、防潮、隔音等的特殊需要。如果经济上允许，最好选用最优质材，以求“一劳永逸”。

要有尽可能大的贮藏空间，同时厨具也要精简，去掉多余的东西，这样每件东西才能有自己的存放处，厨房才能整齐利落。各种橱柜都要合乎人体工程学，以利使用。

虽然厨房是机能重于装饰的地方，但是良好的设计应寓机能于装饰之中。



2

2 本例是一个十分狭窄的厨房，工作台沿墙成一字型配置，但即便如此，仍给人以捉襟见肘之感，为了消除视觉上的压迫感，设计者将工作台前面全部贴上镜子，使空间看起来扩大很多，不失为优秀的设计。此外，这里摆放的花果饰物也恰到好处，给人以清新之感。

3 整洁、温馨的小厨房，给人一种舒适感，柜橱布置合理，贮藏功能完善，抽拉式的餐桌，使用起来十分方便。普通家庭如能有这么一间小厨房，“下厨房”也可能会变成一件乐事。



3

4 厨房的四种基本配置形式分别是：L型、U型、走廊型和一字型。注意图中标出的工作三角型。这四种配置方式虽然不同，但配置原则却是一样的：水槽居中，配餐区和烹调区分设在两翼，尽量使水槽、冰箱和炉灶的连线成正三角形。

5 一字型的厨房配置。所有工作区都沿一面墙安排，留出足够的空间安放餐桌椅，将厨房和餐室布置于同一空间内。

一、现代化格局

我们平常多见的是封闭式厨房，厨房与其他居室或走廊截然隔开，这样油烟不易扩散，厨房的一切也都不暴露于外，但是，由于用墙作间隔，一般都会形成视觉障碍，特别是在较小的空间里，于充分利用空间很不利。由于上述原因，加上排油烟机的广泛应用，现代化厨房也可以配置在房子中间，这样就出现了很多半开放厨房和开放厨房，即将厨房空间与其它空间只用矮柜、便餐桌等作间隔，或干脆没有间隔，以求更充分利用空间。

厨房除供烹调外，还经常被作为用餐空间，这也有两种安排，一种是在厨房里设置一张餐桌，另一种是在作半开放式隔断的便餐桌旁用餐。

厨房除这两种功能之外，还可兼作工作间或学习室。吃过饭后，烟消人散，坐在厨房一角学习，远离电视和人群的干扰，也十分清静，主妇们可以边看锅做饭，边在学习桌旁读点什么，也可使做饭这件事不那么枯燥，或者让小孩在桌旁写作业，自己边做饭边在一旁指点和检查。不过鉴于厨房空间一般比较狭小，最宜使用折叠式或可藏式桌椅，尽量少占地方。

如此种种功能，不一而足，可根据家庭和厨房的具体环境来设计。

二、科学的配置

要搞好厨房配置，首先要研究厨房工作流程，这样才能把准备食物的过程经济而有效地组织起来。一般的工作顺序是：贮藏——配餐（水槽、工作台、炉灶）——供餐——进餐——清洗。主要工作大致就在水槽、炉灶和贮藏处三个基点上，将这三点连接而成的三角形称为工作三角形，最理想的安排是将工作三角形布置成正三角形，工作起来十分便利。厨房的通道要尽可能不穿越这个工作三角形，以免干扰正常的工作流程。

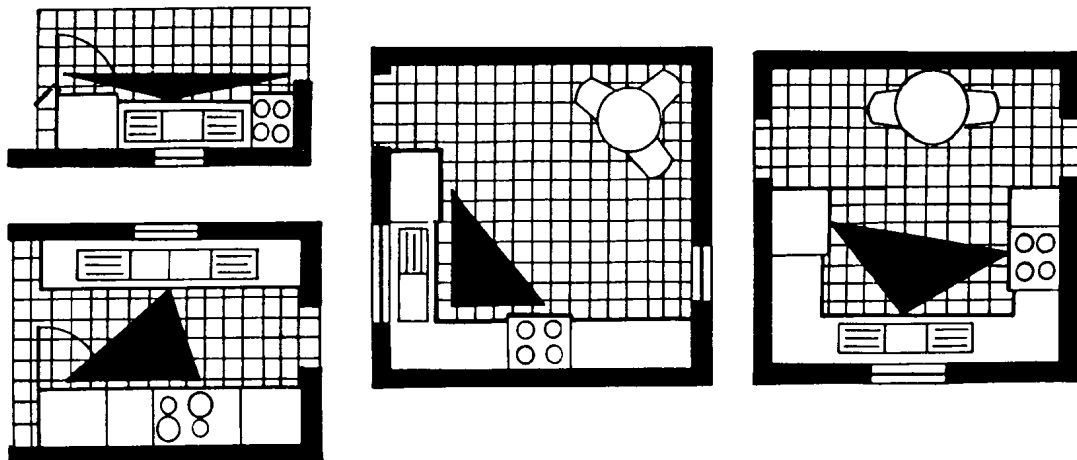
备餐过程中水槽边所用的时间可能是最长的，如果室外有景致可观，最好将水槽安放在窗子前面，使主妇可以边工作边向外眺望，以减少枯燥感。炉灶应设计在容易排油烟之处，但最好避开窗子下面，因为摆动的窗帘可能会被点着，风吹过来也可能会将火熄灭；也要尽可能避免将炉灶设计在吊柜下，防止将柜橱烤坏或烤着起火；还要避免靠近门，防止风将火吹灭或是门推开时碰撞到在炉灶前操作的人。

一般有下面几种具体配置形式：

6 L型的厨房配置。工作区从一墙角双向展开。这种布置运用空间十分经济，经常可以把餐桌设在厨房里。作这种配置时要避免L型一边过长，那样三角型操作不便，会降低工作效率。

7 U型的厨房配置。工作区有两个转角，将U型的一边作为餐室和厨房的隔间柜。

8 走廊型厨房配置。将工作区安排在两边平行线上，两端都是开放的。图中是将水槽和配餐中心组合于一边，将烹调中心安置在另一边，厨房门开在走廊一端，另一端一般是通阳台的门。



4

一字型

所有工作区都靠一面墙安排，在走廊不够宽、不能容纳平行式设计时通常采用这种设计。由于空间不大，工作区的组合都是最简单的，只是必须保持工作三角形的结构和流畅的交通通道。

L型

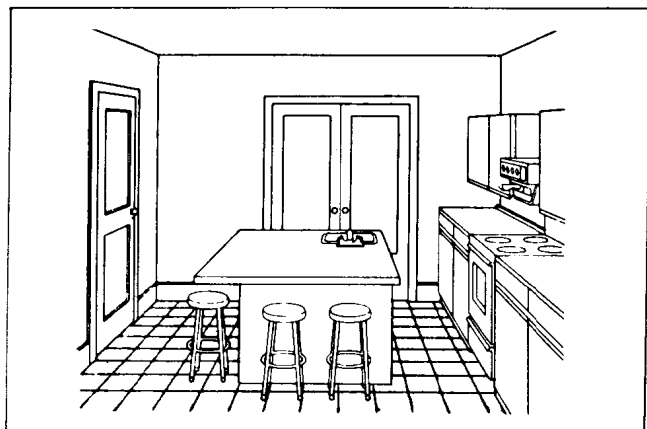
工作区从墙角双向展开成L型。这种配置比较经济，空出的地方可安放餐桌，不过要避免L型的一边过长，那样会降低工作效率。如果是开放式的L型，那么可将短的一边设计成充作隔断的工作台，或径直设计成便餐桌。

U型

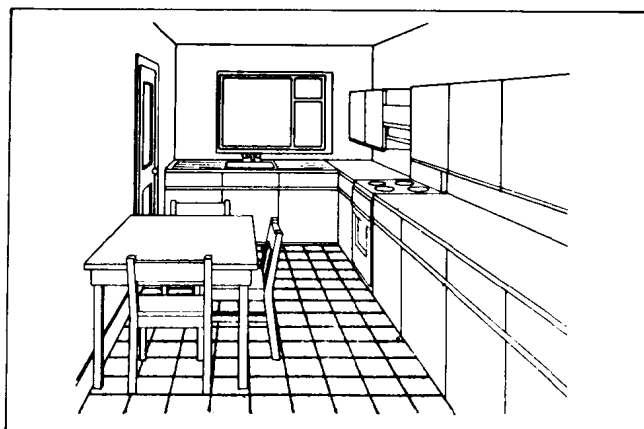
这种配置的工作区有两个转角，它的功能与L型大致相同，甚至更方便些，U型配置时工作动线可与其它空间的交通线完全分开，不受干扰，但是这种配置需要空间较大，狭小的厨房不宜采用此种设计。作这种配置时最好将水槽置于U型底部，将配餐区和烹调区分设在两翼，使水槽、贮藏处和炉灶的连线成正三角形。U型两边之间的距离应在120~150cm之间。

走廊型

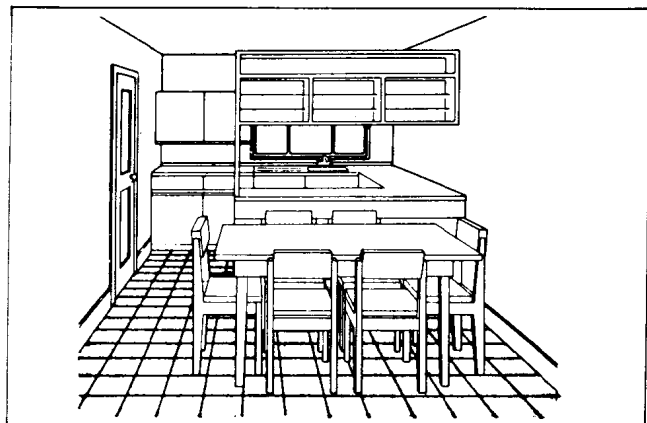
将工作区沿两边墙平行布置，两端都是开放的。这种配置无法象L型和U型那样精简，工作三角形很不易设计。在工作中心的分配上常将清洗和配餐中心组合在一边，将烹调中心安置在另一边。



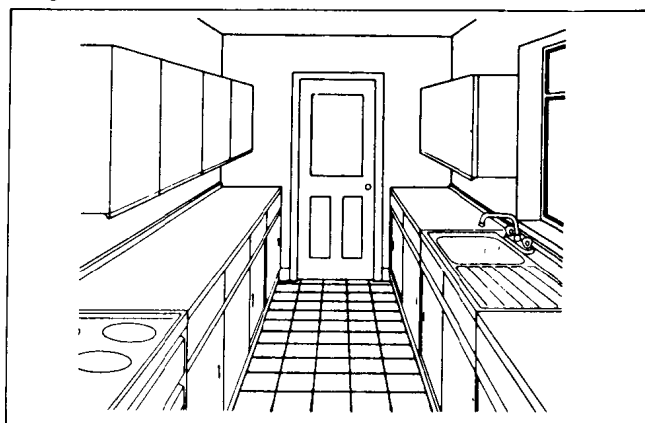
5



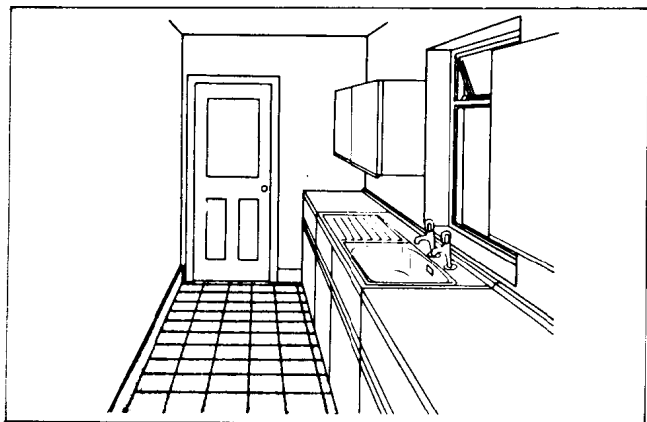
6



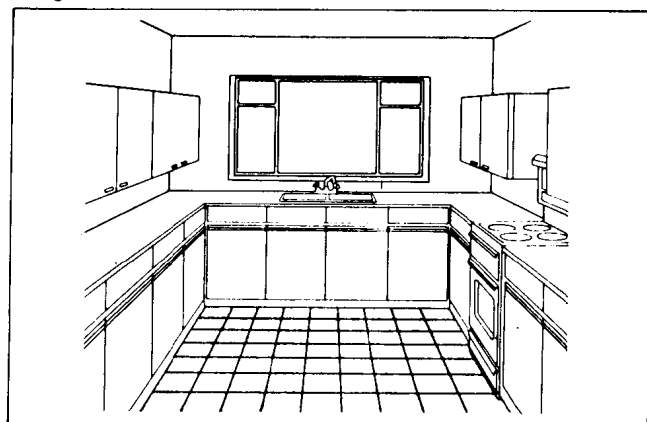
7



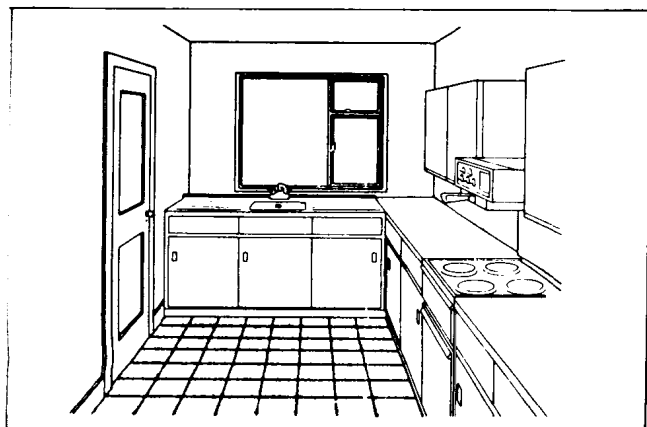
8



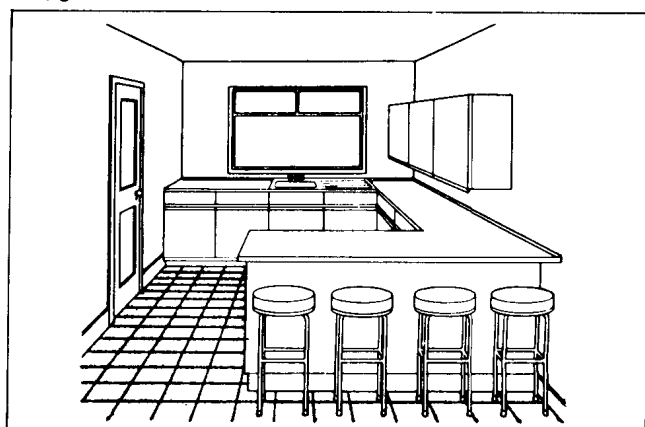
9



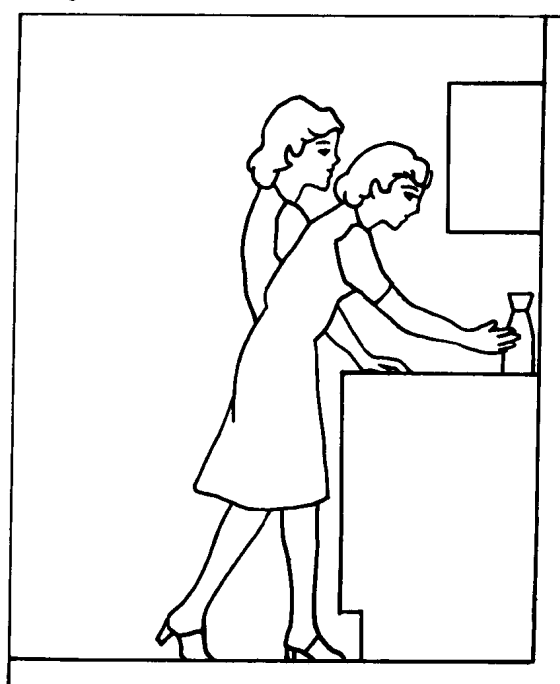
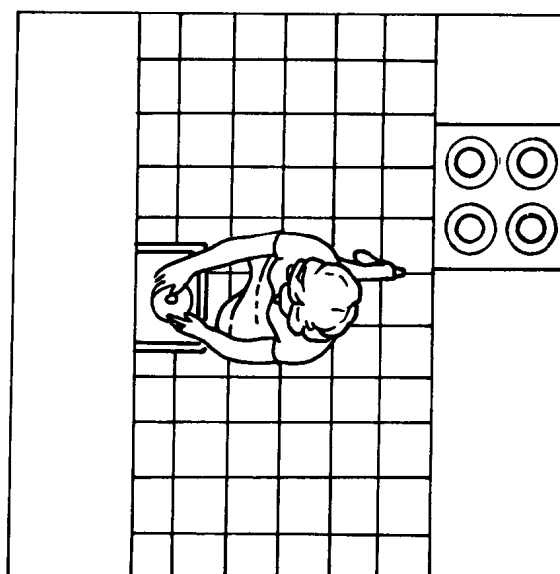
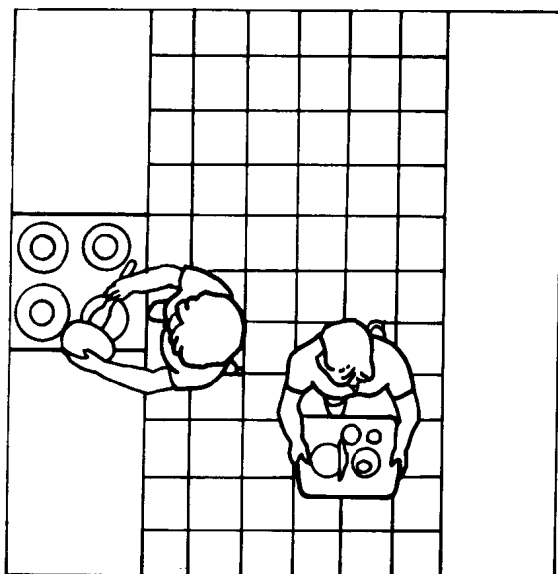
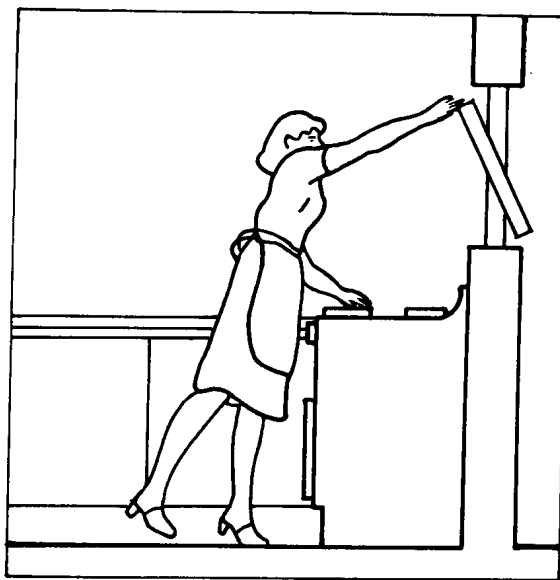
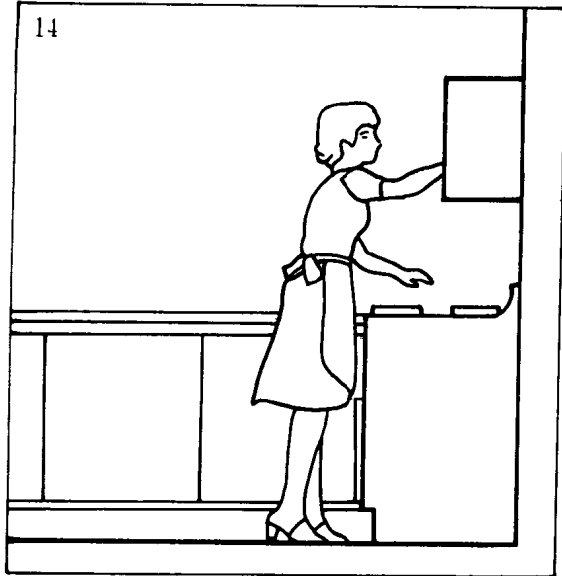
10



11



12



9 另一种厨房配置。通常是在走廊不够宽、不能作平行式配置时所采用的设计。

10 中央较宽敞的U型配置的厨房。水槽安置在U型底部,即在视线最好的窗台之下,配餐区和烹调区分设在两翼,三点连线为正三角形。U型厨房的优点是连接其它空间的交通线可以完全与工作动线分开,没有干扰。

变化型

依据前面四种基本配置型式变化而来,往往是因空间关系或个人喜好而设计的。比较常见的是岛型布置,将炉灶或水槽安置在厨房中央,十分新颖方便,如再将这工作台充作便餐桌,则更为方便。

三、人体操作规格

人体工程学是一门研究人体活动和空间条件之间关系的学问,设计和安置厨房家具时要特别注意这一点,选取符合人体工程学标准的尺寸。

首先就是工作台面的高度,在很多厨房里,这一尺寸不是偏高就是偏低,工作起来极易疲劳。实际上要量出厨房中的个人工作高度并不难,将手臂轻松地停放在手肘的工作姿势上,手与地面保持平行,这一高度就是水槽边缘的高度,工作台的高度应比水槽低5~7.5cm,但一般为减少麻烦,经常将水槽设计得与工作台一样高。

工作台面最好能有60cm宽,如果厨房较狭窄,50cm宽也可以。

吊柜不应该和工作台面一样宽,一般厚度只有工作台的一半,即如果工作台宽60cm,吊柜应宽30cm,不过如果是两层吊柜,上面一层可略宽一些,取45cm。

吊柜应尽可能降低,这样吊柜内贮藏的物品在取放时才最方便,一般吊柜和工作台面距离50cm。安置吊柜时,必须符合下面三个条件:1. 工作台面要能容纳小型用具;2. 由站立的位置来看,必须能看到工作台上最后面的物品;3. 在工作台前工作时,头不会碰到吊柜。

在安排厨具的同时,还要考虑到走道的宽度,尤其在一字型和走廊型的厨房里,操作者蹲下取放物品,后面应留有足够的空间,烹调时还要容许其他人穿行。只有空间配置和厨具安排都很合理时,操作者才能舒适愉快。

四、厨房质材

对厨房选用的家具和材料要求比较多,除了考虑色彩、造型和机能外,还必须考虑到清理、防火、防潮、隔音和耐用等问题。

一般来说厨房的材料,大致上离不开瓷砖、木料、塑料壁纸、不锈钢、大理石、马赛克和地砖等。

许多厨房从墙壁直到工作台几乎贴满瓷砖,虽然防水性佳、易清理、

11 另一种L型配置的厨房。水槽也安置在窗下，使主妇工作时可凭窗眺望，得以消遣。烹调区设在L型较长的一边。

12 U型配置厨房的另一例，面窗的一边安置水槽，另一边设计成吧台形式，可充作便餐桌使用。平时不需要在正式餐室进餐时，即可在这里进餐。

13 吊柜的位置最好不要在炉灶的正上方，这样烹调时的火焰容易烤坏吊柜底面。

14 炉灶最好不要设置在窗台下，窗外的强风吹进来时，会影响火势甚至将火吹灭或延烧起来。

耐用，但是伸缩缝里留下的油渍，十分不易清理，并且瓷砖易碎，并不一定是最好的选择。

相比较之下，不锈钢制品既耐用又容易清理，但是视觉上比较生硬、容易反光和刮损，并且在国内价钱还比较高。

木材是较好的材料，不过由于它易刮损、怕热、易受酸碱的腐蚀，这就需要处理表面，最好能覆以抗化学性能好的贴面。

厨房墙壁要承受相当的磨损，油渍往往附在墙面上，烹调的蒸气会减退墙面的颜色，高温和水渍也都会影响墙壁材料的寿命，所以墙壁材料要求可以洗，能防水，并且还要能防热。

塑料壁纸是比较理想的材料，铺贴时也较省力，并且易于更换。

地板材料必须耐磨损，同时还要让人觉得舒适并有弹性。塑料地板是较好的选择，它不但能满足上述条件，并且价钱不高，便于更换。

水磨石、地砖和马赛克地面都是比较常见的，这些材料非常耐久，保养也比较简单。马赛克和地砖以带花纹和图案、特别是雾面的为好，这样可避免因过滑而使人摔倒。

五、贮藏空间

一个厨房是否整洁，往往要取决于厨房是否有足够大的贮藏空间。厨房的贮藏可分为食物、调味品、炊具、餐具和杂物的贮藏，贮藏物的量相当大，必须尽可能充分利用厨房空间贮物。

常用的炊具可以挂在钩子上，放在柜子里，或挂柜门后，不常用的炊具可以放在抽屉里。刀子和其它有危险的炊具最好能与普通炊具分开，切刀可以安置在工作台上固定的狭缝里。如果要用磁性刀架，一定要选择落点不会造成危险的地方。

餐具要接近供餐和进餐区，但是离水槽也不能太远。玻璃器皿和碗应贮放在与眼睛等高的浅橱里。盘子最好直立放在盘架上，可随意取用任何一块，如果水平放置的话，也不要堆叠得太高。柜橱搁板下面加上挂钩即可挂放杯子。

罐头和其它密封包装的食物最好放在浅橱里，罐头叠放不能超过两个。

调味品应放在易取之处。

水果和蔬菜要放在通风的架子里。