

住宅家具设计精品解析

厨房家具

主编单位
南京林业大学家具研究所
中芬国际设计中心

丛书主编 许柏鸣
编 著 陈于书 姚浩然

江苏科学技术出版社



住宅家具设计精品解析

厨房家具

主编单位
南京林业大学家具研究所
中芬国际设计中心

丛书主编 许柏鸣
编 著 陈于书 姚浩然

江苏科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

厨房家具/陈于书,姚浩然编著. —南京:江苏科学技术出版社,2002.10

(住宅家具设计精品解析/许柏鸣主编)

ISBN 7—5345—3690—1

I. 厨... II. ①陈...②姚... III. 厨房—家具—设计 IV. TS665.9

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 068299 号

住宅家具设计精品解析

厨房家具

编 著 陈于书 姚浩然

责任编辑 刘屹立

出版发行 江苏科学技术出版社

(南京市湖南路 47 号,邮编:210009)

经 销 江苏省新华书店

制 版 南京人民印刷厂制版分厂

印 刷 盐城市印刷厂

开 本 889mm×1194mm 1/16

印 张 10

版 次 2002 年 10 月第 1 版

印 次 2002 年 10 月第 1 次印刷

印 数 1—4 000 册

标准书号 ISBN 7—5345—3690—1/TS·37

定 价 65.00 元

图书如有印装质量问题,可随时向我社出版科调换

随着国民经济的持续高速发展,中国正逐步走向世界。在解决了温饱问题之后,人们开始向往更高标准的生活和工作条件。家具作为一种必需品,可以在物质与精神两方面承载人们的希望和梦想。

在强大的市场需求驱动下,我国家具业经过 20 多年的发展发生了翻天覆地的变化,从 20 世纪 80 年代填补市场空缺到现在已形成具备相当规模的现代产业。然而,设计却仍然落后,与之形成强烈的反差。

为了提高我国家具设计师的水平并培养更多的设计新人,教育界正在进行不懈的努力,同时这方面的书籍也在不断涌现。但从总体上来看,现有书籍还是以纯粹的图册为主,理论书籍匮乏且实用性有待补充,而对于既通俗、直观、实用,又不乏设计思想与原理的专业性家具著作则更处于几乎真空的状态。

有鉴于此,我们组织编写了“家具设计精品解析”系列丛书,旨在为职业家具设计师和家具制造商提供有益的养料,也为消费者在规划自己的生活和工作环境、设计新的生活和工作方式时带来启迪。

本系列丛书包含了《办公家具设计精品解析》、《公共家具设计精品解析》和《住宅家具设计精品解析》三大部分。其中前两者独立成册,分别由我本人与马春红女士编著;而《住宅家具设计精品解析》又分成《客厅·书房家具》、《卧房家具》、《儿童家具》、《厨房家具》四个分册,分别由张彬渊、姚浩然、朱剑刚先生和陈于书女士编著。

以上作者均为南京林业大学家具及其相关专业的资深教师。丛书既考虑到家具种类的涵盖面,使其尽量完整和系统化,又相对独立以增加其选择性。全套丛书采取统一的编写宗旨,均有图示与评述,同时在每一本独立的书卷中也体现出作者的不同风格。文中所有尺寸单位,除注明者外均为 mm。在编著本丛书时,我们亲赴意大利、德国、法国、日本及北欧等国家和地区,收集了大量第一手最新的素材,以使读者能够同步了解世界家具设计的最新潮流,获取最新的设计资料。

出版说明

许柏鸣

2002 年夏于南京

目 录

1 综 述	5
1.1 厨房操作顺序及相应的设备配置	5
1.2 厨房的功能分区和工作三角形	5
1.3 厨房与餐厅的关系	6
1.4 厨房家具的平面形式	6
1.5 适宜的尺度	7
1.5.1 厨房家具的尺度	7
1.5.2 厨房家具的间距	7
1.5.3 厨房家具的进深	7
1.6 储藏空间与收藏艺术	7
1.7 家电配置	7
1.8 材料选择与结构标准	9
1.8.1 材料选择	9
1.8.2 结构标准	9
1.9 风格与款式	9
1.10 色彩与光线	9
2 一字形厨房家具	12
3 并列形厨房家具	54
4 L形厨房家具	66
5 U形厨房家具	114
6 岛形厨房家具	134

1 综 述

伴随我国住房制度改革的深化和人民生活水平的提高,家庭装潢业蒸蒸日上,特别是现代人生活节奏的加快,更需要有温馨的家居环境,以及功能齐全、简捷方便、卫生安全和舒适度要求高的厨房空间。近年来已经发生了一场不大不小的“厨房革命”,使厨房呈现新的面貌。厨房要完成其应有的功能,厨房家具的地位不可忽视。

1.1 厨房操作顺序及相应的设备配置

厨房的有效利用、有目的地安置各种设备,组织炊事操作,是完善现代厨房的主要任务。自由合理组织炊事劳动及应用现代设备,主妇才能减少用在炊事中的时间和劳动。尽管因饮食习惯和口味的不同,每个家庭各有自己的特殊要求,但从总体上说,厨房的基本功能大致相同,厨房的操作顺序也基本一致,这就要求有相应的设备配置,归纳如图1,其中各设施根据具体情况选取、调整。

1.2 厨房的功能分区和工作三角形

厨房依据其功能大致可分为贮存区、准备区和烹饪区三个工作区(图2)。一个好的烹饪空间,应包括上述三个主要区域,且每一个区都应有其自己的一套设施。合理安排它们之间的位置、设计最佳工作流

程,成为厨房家具功能设计的关键。

贮存区,是贮备食品和餐具的地方。冰箱应是最重要的设备,其次是存放各类餐具的橱柜。生活节奏的加快、食品加工业的发展和饮食观念的改变,家庭一次性购买食品增多,对厨房的贮存量也提出了更高的要求,厨房布置一定容量的贮存区必不可少。为使操作顺畅、方便,冰箱应尽可能放置在厨房中,并靠近入口。

准备区,是厨房中占用时间最多的空间,实际上包括了餐前、餐后两段时间的工作内容。餐前是进行食品加工、洗菜、切菜、配料等预备工作,也是厨房操作的大部分工序;餐后是洗碗、清除残渣等。日常用品厨具也多放在此,应方便取物和清洗后放置工具。因此,这个区域的主要设备是洗涤盆、垃圾桶、操作台和橱柜。现代化程度较高的厨房还配有热水器、微波炉、消毒柜、洗碗机等。

烹饪区,是厨房的核心,它需要配置灶具、炊具柜、通风排烟装置,以及放置调味品的搁板或吊架。

厨房的平面布置,是以调整三个工作区的位置为基础的。厨房的冰箱、洗涤盆、灶具分属三个工作区的最基本和必要的设备,人在三个区之间的活动自然形成了一个三角形的走道连线(即厨房的工作三角形),可用以表述人们在炊事行为中的基本走动方式。这条走动路线的距离与顺畅,很大程度上反映了厨房使用的方便和舒适。三者之间的距离要保持动线短、不重复、作业性能好的合理间距,过远则工作动线长,费时费力,增加不必要的往返距离;过近又会互相干扰,造成工作的不

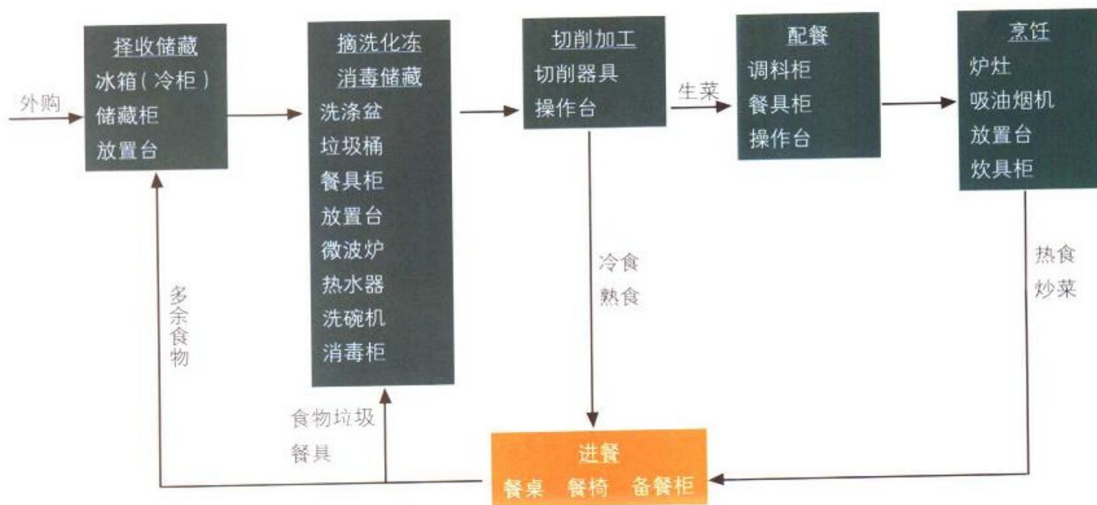


图1 厨房操作顺序及相应的设备配置

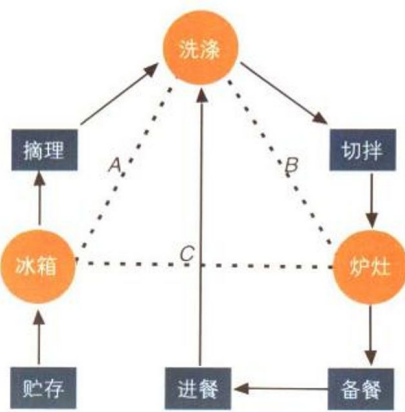


图2 厨房的功能分区和工作三角形

便。为达到省时省力的目的,安排时在考虑操作顺序的基础上,要确保工作动线顺畅和紧凑,并尽量避免动线的交叉和相互妨碍。调查研究得出,三点之间的理想长度为 $A+B+C=3\ 600\sim6\ 000\text{mm}$,其中, $A=1\ 200\sim2\ 100\text{mm}$, $B=1\ 200\sim1\ 800\text{mm}$, $C=1\ 200\sim2\ 700\text{mm}$ 。

1.3 厨房与餐厅的关系

由于各个家庭饮食习惯和口味不同、住宅结构不同,以及对厨房的要求也不尽相同,根据厨房与餐厅的分隔形式,一般可将厨房分为两种形式,即独立式和开放式。

独立式也称D·K式或操作型厨房,是指用餐空间与厨柜分离、燃火点与餐室分隔的形式。这种分隔形式可防止油烟外泄,相对隐蔽炊事时的杂乱或炊事工作后的收拾整理,如时间不允许,可暂缓进行。但这种厨房削弱了与餐桌的联系,在炊事活动中难与家人、客人交流。这种厨房应包括炊事行为的贮、洗、切、烧,同时为使操作流程顺畅,应考虑冰箱入厨。由于我国传统的烹调习惯,目前住宅绝大多数采用独立式厨房,尤其是气候炎热、窜味重的地区,更应将就餐空间与厨房操作空间隔离。

开放式也称DK式,是指餐厨合用同一空间。这种分隔形式使得烹饪及收拾整理等炊事工作动线简捷、顺畅,同时相对增加了空间尺度,给人以宽敞、豁亮的感觉。

1.4 厨房家具的平面形式

为方便归类,厨房家具的平面形式一般根据厨柜操作台面的平面形式来划分,大致可分为“一字形”、“并列形”、“L形”、“U形”、“岛形”这五大类别(图3)。

- 一字形:提供简洁的组合工作中心,适合于狭长形厨房,其操作台面长度应不小于 $2\ 400\text{mm}$ (不包括冰箱位置)。这种布置形式走动线路重叠,不宜两人交叉作业,而且动线相对较长。
- 并列形:空间紧凑、经济,有较好的储藏空间和

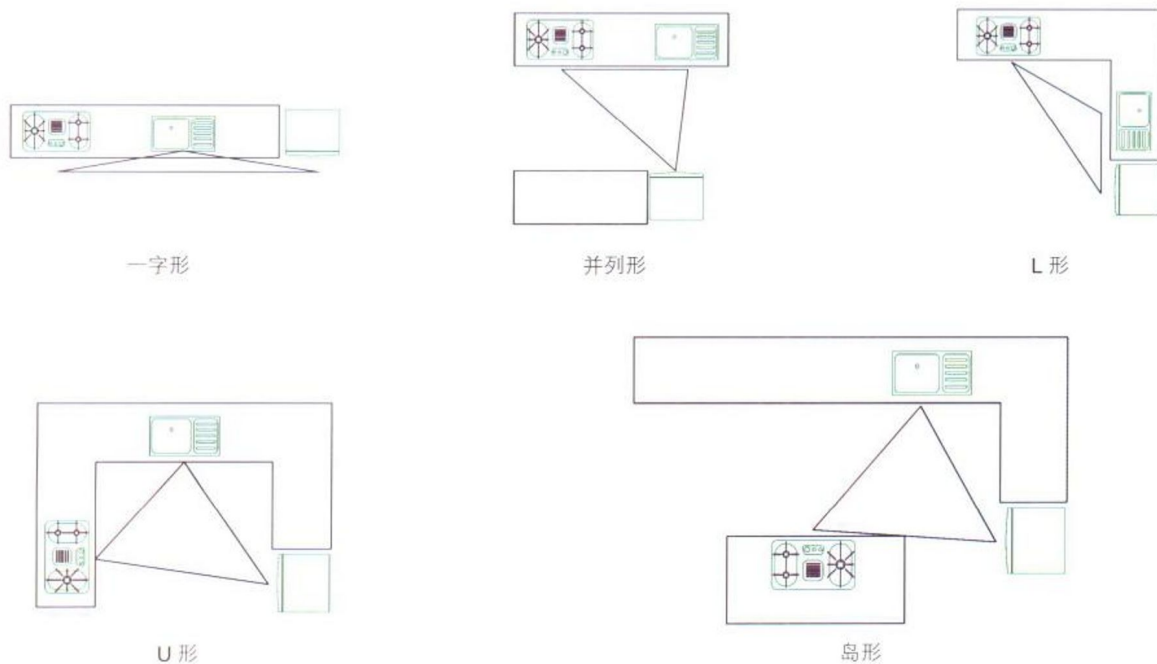


图3 厨房家具的平面形式

作业面,但由于厨房是一个湿作业的场所,应尽量将洗涤盆、配餐台及炉灶安排在同一台面上,这样有利于保持厨房的清洁和干燥。

- **L形**:适合于长方形厨房,这种布置工作三角形合理,作业面大,作业流程短,空间利用率和工作效率高,是最为常用的形式。但L形厨柜转角处形成死角,需在转角柜中增加旋转装置(如转盘),存放物品才方便。

- **U形**:空间紧凑经济,适用于较大空间的厨房或开放式厨房。缺点是转角处形成死角,需在转角柜中增加旋转装置(如转盘),存放物品才方便。

- **岛形**:厨房空间中有一个独立的工作台,可缩短线,活跃室内气氛,增加工作面积和储藏空间,多应用于较宽敞的厨房,在国外家庭中较常见。岛式单元若放置炉灶或洗涤盆,则对管道及吸油烟机有特殊要求。

1.5 适宜的尺度

高度尺寸

- **操作台高**:应适合“一家之煮”的身高,以主妇站立时手指触及洗涤盆底部为准,一般采用800~850mm。过高会令人肩膀疲劳,过低则会腰酸背痛。

- **吊柜底离地面的高度**:主要考虑吊柜的布置不影响台面的操作、方便取放吊柜中物品、有效的储存空间以及操作时的视线,同时还要考虑在操作台面上可能放置电器、厨房用具、大的餐具等尺寸,所以吊柜底距地面应不小于1300mm,吊柜底距操作台面净空最小间距500mm。若吊柜底与操作台面的距离太大,会影响取放吊柜中物品的方便性,因此,推荐采用500~700mm。

- **高立柜的高度**:主要考虑厨房的整体统一,一般与吊柜顶平齐。

宽度尺寸

- **地柜宽度**:由于厨房中与地柜配合的厨具设备较多,如洗涤盆、灶具、洗碗机等,为使厨房设备有效地使用,就要有一定数量的储藏空间和方便的操作台面,所以在设备旁应配置适当面宽的操作台面,而这些地柜的宽度除了考虑储藏量外,还要与人体动作和厨房空间相协调。

- **吊柜宽度**:应尽量考虑与地柜的上下对位,以增加厨房的整体感。同时,吊柜门宽应不大于400mm,避免碰头。

- **高立柜宽度**:为减轻高柜的分量感和使用时

灵活方便,高柜的宽度不宜太宽,柜门应不大于600mm。

深度尺寸

- **操作台深度**:操作台用于完成所有的炊事工序,因此,其深度以操作方便、设备安装需要与储存量为前提,推荐采用450~600mm,可放置两排标准大小的餐具。

- **吊柜深度**:注意避免碰头或影响操作,同时兼顾储存量,可采用250~350mm。

- **高立柜深度**:考虑厨房的整体性,与地柜采用同一深度。

1.6 储藏空间与收藏艺术

想要厨房空间整齐美观,惟有足够、固定的储藏空间,方是杜绝凌乱的最佳办法。调查发现,在面积合理的厨房内采用整体厨柜,已能满足一般家庭的储藏要求,如果厨房显得拥挤不堪、杂乱无章,必然是由于厨房的收藏方法不当、安排不合理引起的。厨房中的锅碗瓢盆、刀叉器皿、南北杂货、瓶瓶罐罐调味料等的收藏与摆放,常困扰人们,如何让它们能“物有所归”、便于利用收存,这有赖于对物品的有效管理和收藏艺术。

- 各类食品对储藏温度、湿度的要求不同,应据此分门别类确定储藏位置。同时,保质期的长短也是应加以考虑的重要因素。保质期短的应放在明显、取放方便的位置。

- 揸用抽篮、刀叉盘、成型抽、转篮、转盘、碗盘架、瓶架、垃圾桶等厨房功能配件(图4),不仅增加厨房的收藏能力,也增加厨房使用的方便性。

- 厨房乱像的开始,都是因物品没做好有效的管理、安置,若能让每件物品都能“物有所归”,并养成使用完毕后归位的习惯,不仅可减轻整理工作的辛劳,亦是杜绝杂乱的妙方。

- 厨房空间常会在不知不觉中囤积不少过期或不用物品,因此,定期的清洁、整理工作,是维护厨房收藏空间的必要条件。

1.7 家电配置

现代生活派生出不少对口使用的厨房家电设备,如电冰箱、微波炉、吸油烟机、热水器等已成为厨房的普遍配备,有的甚至配置洗碗机和消毒柜等。要创造一个兼具美感与实用的厨房,厨柜与这些设备之间的嵌合,将设备与厨柜整体合一,并结合在厨柜内形成“嵌入式”,仍是未来的发展趋势,这样不仅使用起来得心

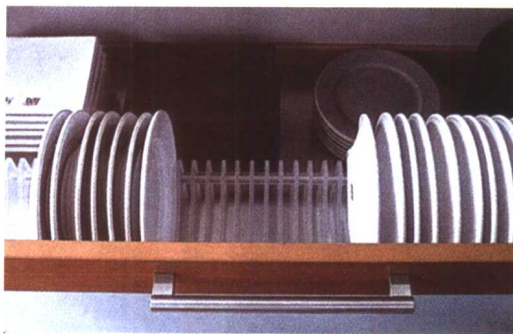


图 4 厨房家具功能配件

应手,而且也使得厨房井井有条。此外,这些设备和水源、电源以及煤气管道的连接是否合适,都是不可忽视的重点。

1.8 材料选择与结构标准

材料选择

由于使用场合与功能的特殊性,对厨柜材质的安全性、清洁性、防潮性等提出了相应更高的要求。

• 柜身材料:

基材:主要采用刨花板、中密度纤维板(MDF)和细木工板。刨花板和中密度纤维板表面平整,隔热、隔音性能良好,价格便宜,但厚度方向吸水膨胀变形大,刨花板的端部握钉力小。细木工板结构稳定,不易变形,重量轻,价格相对较高。

表面材料:PVC薄膜、宝丽板或三聚氰胺板,常用作内部的表面材料。门板表面则要兼顾装饰与实用(耐污、耐水、防水、易擦拭等)性能,多采用防火板,其防水、防火性能非常适合厨房环境,而且价格适中,色泽丰富。也有采用油漆的方法来装饰门板,聚酯漆色泽鲜艳;烤漆系列是在整块门板上数次上油、打磨,再高温烘烤,能令门板光亮平滑,色泽选择也较为丰富,但价格较高。此外,铝合金、玻璃、不锈钢等逐步加入厨柜装饰面料,较其他门板用料更具现代感。

• 台面材料:厨房台面是厨房实际操作使用的重要部位,合理选择台面材料是一个重要的问题。毕竟厨柜以实用为主,因此,厨柜的台面材料应着重防火、防渗水、耐热、耐久、不易损伤和易清洁的性能,尽可能做到整体化、无接缝,以免积污和渗漏水。目前常见的有不锈钢、天然石材、防火板及人造石材台面。

不锈钢台面:不锈钢是用于家庭厨柜及厨房工作台的传统原材料,易于清洁,实用性好,但因其耐高温性差、光泽易褪色及无色彩变化、金属质感难以与家居环境相融合等原因,已逐渐被大部分消费者所冷淡。

天然石材台面:天然石材以花岗岩为主,因其美观、质感坚实、耐用、耐高温、价格经济等特点,为工薪消费者所信赖。但石材有毛孔、耐腐蚀性差、油污易浸入及加工长度有限,切割起来比其他材料困难,接缝的拼合要非常精确才能减低污垢的藏匿,安装时还会有破裂的危险,故在整体厨房中较少使用。

防火板台面:防火板台面耐高温、耐污、耐冲击、易清理的性能非常适合厨房环境,而且花色多样、价格适中,还常加工成整体台面(后挡水与台面连为一体),使得操作台面更加清洁美观,故占有一定的市场份额。但日久使用,在接缝处会因长期受潮而在板边鼓

泡或起翘。

人造石材台面:人造石材由石粉与树脂等材料经高温高压处理而成,其质地均匀,无毛细孔,称为高分子实心板。该材料具有耐磨、耐酸、耐高温的特点,抗冲压性能极佳。它在外观上模仿天然石材,颜色选择繁多,但又弥补了天然石材的缺点,表面光滑,不留边位接缝,比天然石材轻,防污、防潮性能较好。整个台面连洗涤盆可一起倒模而成,甚至还可依靠高温弯曲成弧形,增加厨柜的流线美感和弹性设计,但价格高于其他材料,是高档厨柜较为理想的台面材料。

厨柜结构

鉴于厨柜本身的特点,一般均采用板式结构。较正规的厨柜生产厂家一般采用32mm系统板式拆装结构,即依据单元组合理论,以32mm为模数,再配合专用的五金配件(如偏心件、暗铰链等),采用标准工业板材及标准钻孔模式来组成家具。如果打开柜门,一般在旁板上可看到一排间距32mm的小孔。小型或非正规的厨柜厂家则不采取32mm系统;而现场制作的厨柜,其结构更简单,柜身的连接通常采用钉接合,这种连接容易造成板件松动、开裂现象,建议采用螺钉接合。

五金及配饰件虽小,但其功能与作用却不可忽视。五金件的价格、档次、寿命往往是决定厨柜身价和寿命的关键因素。因此,一些业内人士认为,辨别厨柜好坏的一个重要条件就是看它的五金配件如何。厨柜中常用的五金件有铰链、抽屉轨道、吊柜吊挂件、柜体间的紧固件和功能配件(如抽篮、成型抽、刀叉盘、转盘)等。

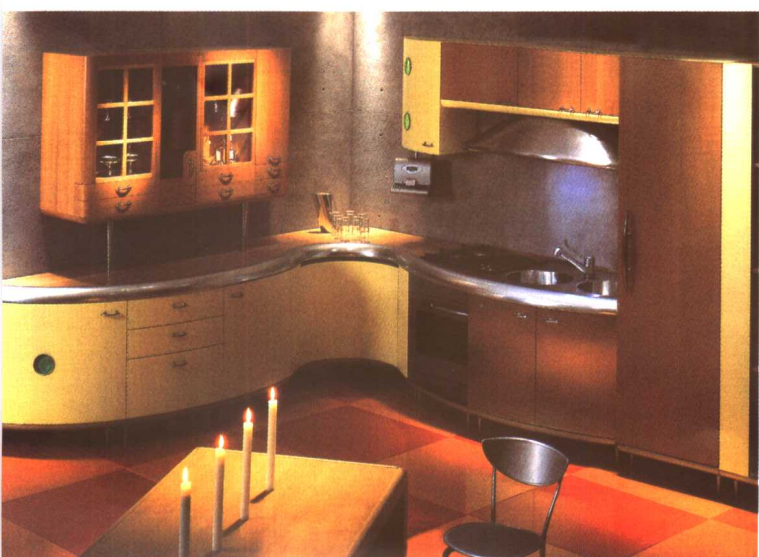
1.9 风格与款式

厨房家具的风格总体上可分为两类:传统型和现代型(图5)。一说到传统风格,大家就会联想到木质厨柜,但目前意义上的传统型已经加入了很多现代的元素,如现代化的烹饪设备、特殊配备的灯光、最新的材料等。现代型最明显的特点是色彩鲜明、布局清晰、线条简洁明快、设计合理,使用的材料、款式、造型等都日趋多元化。

随着技术的进步和设计的改善,各种各样款式的厨房家具不断涌现。精致典雅式、民族传统式、田园情趣式、前卫式等样式的厨房家具组合,为消费者提供了丰富的选择余地。

1.10 色彩与光线

色彩在厨房中的应用,目的在于紧张时刻获得宁



▲ 现代型厨房家具

▼ 传统型厨房家具



图5 厨房家具的风格

静,使日常例行、枯燥的工作变得生动有趣。当然,除了色彩理论,得视家庭成员、尤其是主妇的色彩倾向,随空间大小、采光情况而有变化。厨房中色彩的组合也像其他房间一样,可以用相似色彩的深浅不同的组合,创造出一个非常舒适的环境,这时色彩的重点就可转到装饰性强的餐具及其他装饰品上;也可用对比强烈的色彩组合,创造出热烈的气氛,提高人的情绪。

一般而言,空间大、采光足的厨房,可用吸光性的色彩,也就是冷色、明度低、彩度小的色彩;反之,空间小、采光不足的厨房,则适合用暖色、明度高、彩度大等反光性较大的色彩。深色的搭配,因其耐脏性好,向来是人们对厨房家具色彩的首选。但是,浅色系在今日的厨房中,如果保持洁净,更显得一尘不染、明朗清爽。

色彩只在有光线的时候才存在,但是也可因色彩而造就不同的效果。因此,设计时将采光与色彩同时考虑,才能相辅相成。

比起家中其他房间来,厨房的灯光设计需要更高的技术与想像力,在采光不足的厨房里,尤其重要。厨房中理想的灯光设计,能为每一个角落提供有效而安全的灯光,并为备餐的小小空间,创造愉快舒适的气氛。

厨房的灯光应以保证厨房操作时的安全和高效为前提,宜明亮均匀,主要采用整体照明和局部照明相结合。厨房的整体照明要求明快、不耀眼,多结合平顶考虑,采用吸顶式,而灯的位置是值得研究的。一味地追求平顶正中间装灯,有时会在操作台上产生人的阴影;而当灯移向操作台兼作工作照明时,效果则较为理想(图6),照度为 $50\sim 100\text{lx}$ 。局部照明明亮直接,主要设在洗涤盆、灶台、操作台等部位,通常安装在吊柜下方,应做到光源隐蔽以避免眩光,照度为 $200\sim 500\text{lx}$ 。灶台处的灯光可与吸油烟机结合考虑,一般连机设置,采用白炽灯。有时为装饰、造就光影效果和渲染室内气氛,在吊柜中还安装射灯。

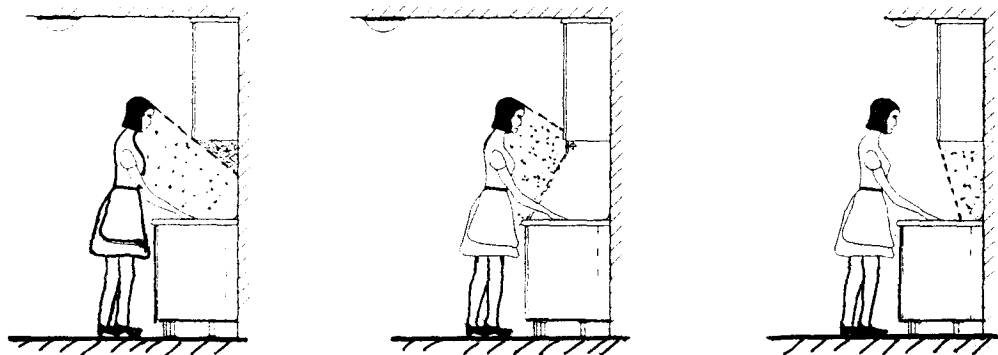
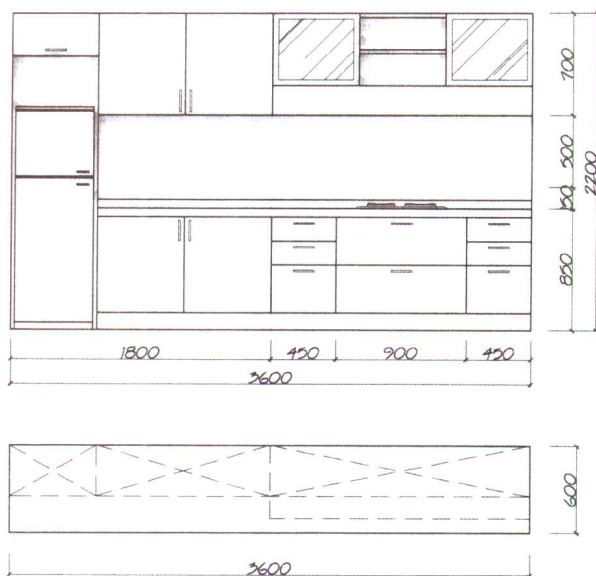


图6 厨房的照明与阴影

2 一字形厨房家具

操作台面一字形布置,提供简洁的组合工作中心,操作时只需左右移动,适合于狭长的厨房。但这种布置形式走动线路重叠,不宜两人交叉作业,而且动线相对较长。



Salvarani

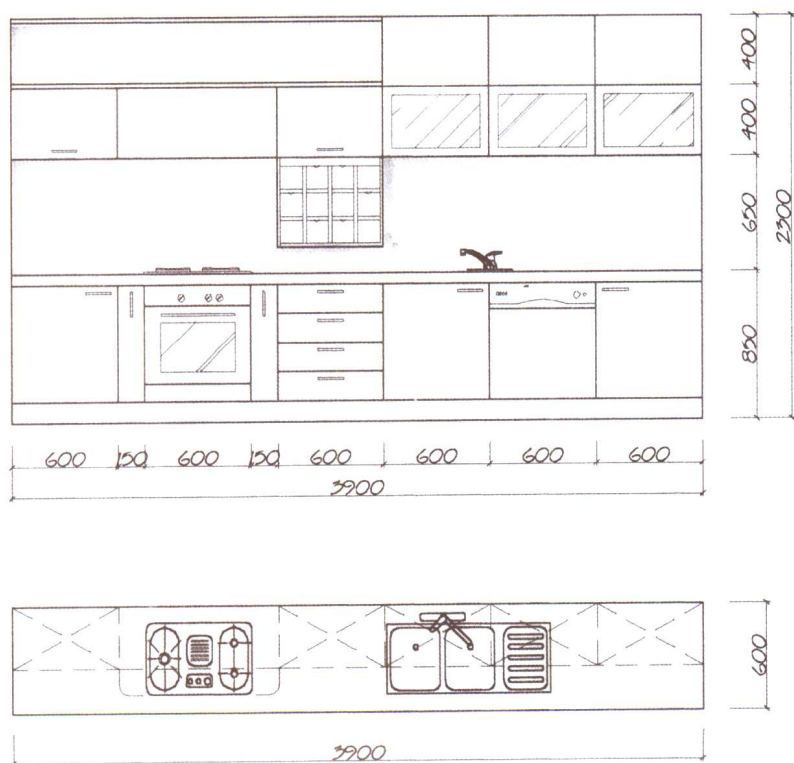
依照操作顺序一字形排列的厨房家具,简捷方便。

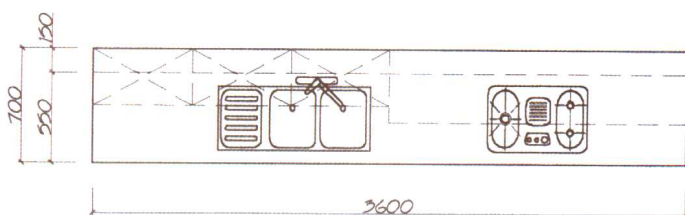
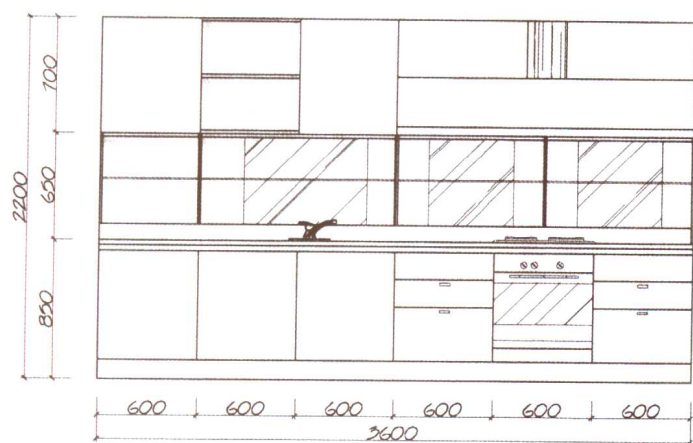




Salvarani

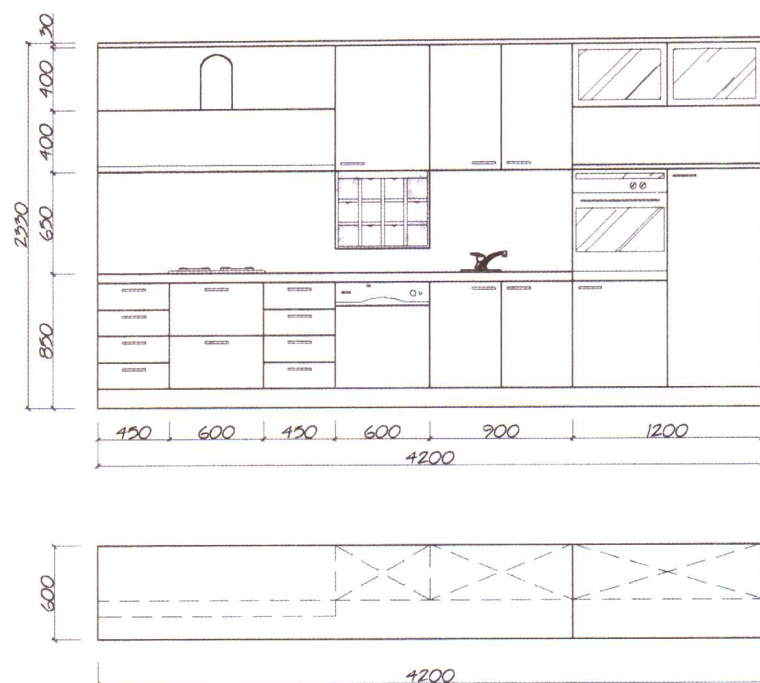
现代家电嵌入其中,不仅使用起来得心应手,而且也令空间清爽、整洁。





Salvarani

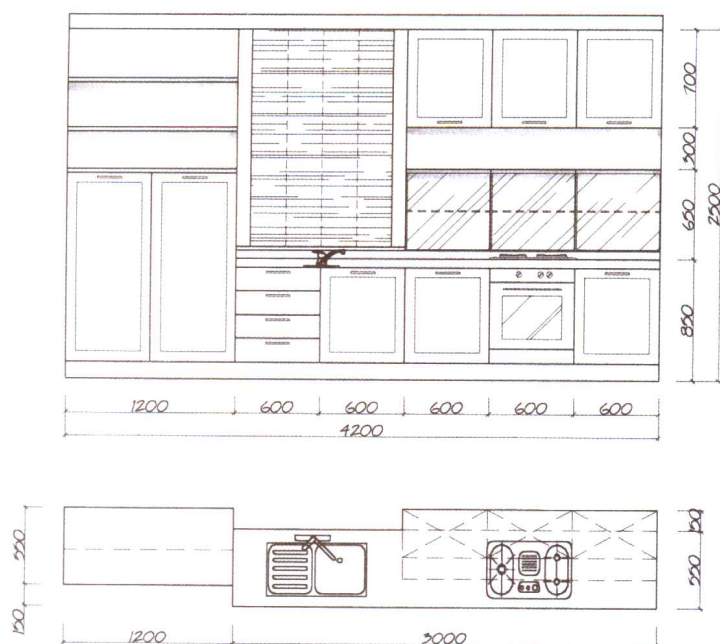
简洁的线条和明快的色彩，构筑成明亮整洁的厨房家具。



Salvarani

简单的色彩和简洁的造型中，着重的是嵌入式家电（洗碗机、烤箱、冰箱），体现的是现代科技文明。





Salvarani

宁静的蓝色与简洁的造型,置身其中,让人忘却一切烦恼,而沉浸在美酒佳肴中。

