

INDUSTRIAL DESIGN DATA BOOK

工业设计资料集

厨房用品 · 日常用品

分册主编 彭 勃

3

总主编 刘观庆



中国建筑工业出版社

TB47/92

:3

2007

INDUSTRIAL DESIGN DATA BOOK

工业设计资料集

3

厨房用品 · 日常用品

分册主编 彭 韧
总 主 编 刘观庆

中国建筑工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

工业设计资料集 3 厨房用品·日常用品/彭韧分册主编. —北京: 中国建筑工业出版社, 2006

ISBN 978-7-112-08657-3

I. 工... II. 彭... III. ①工业设计-资料-汇编-世界②厨房-设备-设计-资料-汇编-世界③日用品-设计-资料-汇编-世界 IV. TB47

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 111903 号

责任编辑: 唐 旭 李东禧

责任设计: 孙 梅 崔兰萍

责任校对: 张景秋 关 健

工业设计资料集 3

厨房用品·日常用品

分册主编 彭 韧

总 主 编 刘观庆

*

中国建筑工业出版社出版、发行 (北京西郊百万庄)

各地新华书店、建筑书店经销

北京嘉泰利德公司制版

北京盛通印刷股份有限公司印刷

*

开本: 880×1230 毫米 1/16 印张: 19 字数: 600 千字

2007 年 9 月第一版 2007 年 9 月第一次印刷

印数: 1~3000 册 定价: 78.00 元

ISBN 978-7-112-08657-3

(15321)

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)

《工业设计资料集》总编辑委员会

顾问 朱 焘 王珮云 (以下按姓氏笔画顺序)
王明旨 尹定邦 许喜华 何人可 吴静芳 林衍堂 柳冠中

主任 刘观庆 江南大学设计学院教授
苏州大学应用技术学院教授、艺术系主任
张惠珍 中国建筑工业出版社编审、副总编

副主任 (按姓氏笔画顺序)

于 帆 江南大学设计学院副教授、工业设计系副主任
叶 苹 江南大学设计学院副教授、副院长
江建民 江南大学设计学院教授
李东禧 中国建筑工业出版社第四图书中心主任
何晓佑 南京艺术学院设计学院教授、院长
吴 翔 东华大学服装·艺术设计学院副教授、工业设计系主任
汤重熹 广州大学艺术设计学院教授、院长
张 同 上海交通大学媒体与艺术学院教授
复旦大学上海视觉艺术学院教授、空间与工业设计学院院长
张 锡 南京理工大学机械工程学院教授、设计艺术系副主任
杨向东 广东工业大学艺术设计学院教授、院长
周晓江 中国计量学院工业设计系主任
彭 韧 浙江大学计算机学院副教授、数字媒体系副主任
雷 达 中国美术学院教授、工业设计系副主任

委员 (按姓氏笔画顺序)

于 帆 王文明 王自强 卢艺舟 叶 苹 朱 曦 刘观庆 刘 星
江建民 严增新 李东禧 李亮之 李 娟 肖金花 何晓佑 沈 杰
吴 翔 吴作光 汤重熹 张 同 张 锡 张立群 张 煜 杨向东
陈丹青 陈杭悦 陈海燕 陈 嫵 周晓江 周美玉 周 波 俞 英
夏颖翀 高 筠 曹瑞忻 彭 韧 蒋 雯 雷 达 潘 荣 戴时超

总主编 刘观庆

《工业设计资料集》 3

厨房用品·日常用品

编辑委员会

主 编 彭 韧

副主编 戴时超 高 筠 卢艺舟 陈杭悦 李 娟 夏颖翀

编 委 吴作光 肖金花 蒙中华 怀 伟 凌 林 姜 葳

雷 达 周晓江

参编单位和参编人员

浙 江 大 学	裘小红	满锦帆	马琦媛	陈志梁	冯平耀
	朱鹏程	傅业焘	任琼瑶	胡 方	骆佳维
	羊文军	黄奕佳	张 一	俞存奎	刘文敏
	徐莹丹	石美莲	许晓峰	许越琦	梁 婷
中 国 计 量 学 院	许冬雪	寿水木	高立群	王 卫	徐精益
	陈海亮	应丽青	屠小英	陈 英	陈仙鹤
	洪文明	沈利娟	徐 婧	李安艳	韩彦杰
浙 江 工 业 大 学	吕新伟	楼刚锋	汤斯维	李 锐	金 然
	蒋卓男	施子兆	王家晔	陈烈峰	黄建华
杭 州 电 子 科 技 大 学	叶向斌	彭朝辉	袁 笑	沈姝荟	周明江
	陈燕虹	蔡青青	张玉冰	戴 正	俞胤杰
	鲁建生	吕亚伟	陈纪强		
浙 江 科 技 学 院	赵伟锋	陈巧娜	闫岩岩	孙晶晶	郭 冲
	谭 征				
温 州 大 学	黄彩俊	蔡姜丽			
“ 追 求 ” 杂 志	郑玉珊				

总 序

造物，是人类得以形成与发展的一项最基本的活动。自从 200 万年前早期猿人敲打出第一块砍砸器作为工具开始，创造性的造物活动就没有停止过。从旧石器到新石器，从陶瓷器到漆器，从青铜器到铁器，……材料不断更新，技艺不断长进，形形色色的工具、器具、用具、家具、舟楫、车辆以及服装、房屋等等产生出来了。在将自然物改变成人造物的过程中，也促使人类自身逐渐脱离了动物界。而且，东西方不同的民族以各自的智慧在不同的地域创造了丰富多彩的人造物形态，形成特有的衣食住行的生活方式。而后通过丝绸之路相互交流、逐渐交融，使世界的物质文化和精神文化显得如此绚丽多姿、光辉灿烂。

进入工业社会以后，人类的造物活动进入了全新的阶段。科学技术迅猛发展，钢铁、玻璃、塑料和种种人工材料相继登场，机器生产取代了手工业，批量大，质量好，品种多，更新快，新产品以几何级数递增，人造物包围了我们的世界。一门新的学科诞生了，这就是工业设计。产品设计自古有之，手工艺时代，设计者与制造者大体上并不分离；机器生产时代，产品批量化生产，设计者游离出来，专门提供产品的原型，工业设计就是这样一种提供工业产品原型设计的创造性活动。这种活动涉及到产品的功能、人机界面及其提供的服务问题，产品的性能、结构、机构、材料和加工工艺等技术问题，产品的造型、色彩、表面装饰等形式和包装问题，产品的成本、价格、流通、销售等市场问题，以及诸如生活方式、流行、生态环境、社会伦理等宏观背景问题。进入信息时代、体验经济时代以来，技术发生了根本性的变革，人们的观念改变、感性需求上升，不同文化交流、碰撞和交融，旧产品不断变异或淘汰，新产品不断产生和更新，信息化、系统化、虚拟化、交互化……随着人造物世界的扩展，其形态也呈现出前所未有的变化。

人造物世界是人类赖以生存的物质基础，是人类精神借以寄托的载体，是人类文化世界的重要组成部分。虽然谈不上人造物都是完美的，虽然人造物也有许多是非非，但她毕竟是人类的杰出成果。将这些人类的造物汇集起来，展现出来，无疑是一件十分有意义的事情。

中国建筑工业出版社从 20 世纪 60 年代开始就组织出版了《建筑设计资料集》，并多次修订再版，继而有《室内设计资料集》、《城市规划资料集》、《园林设计资料集》……相继问世。三年前又力主组织出版《工业设计资料集》。这些资料集包含的其实都是各种不同类型的人造物，其中《工业设计资料集》包含的是人造物的重要组成部分，即工业化生产的产品。这些资料集的出版原意虽然是提供设计工具书，但作为各种各样人造物及其相关知识的汇总与展现，是对人类文化成果的阶段性总结，其意义更为深远。

《工业设计资料集》的编辑出版是工业设计事业和设计教育发展的需要。我国的工业设计经过长期酝酿，终于在 20 世纪七八十年代开始走进学校、走上社会，在世纪之交得到政府和企业的普遍关注。工业设计已经有了初步成果，可以略作盘点；工业设计正在迅速发展，需要资料借鉴。工业设计的基本理念是创新，创新要以前人的成果为基础。中国建筑工业出版社关于编辑出版《工业设计资料集》的设想得到很多高校教师的赞同。于是由具有 40 多年工业设计专业办学历史的江南大学牵头，上海交通大学、东华大学、浙江大学、中国美术学院、浙江工业大学、中国计量学院、南京理工大学、南京艺术学院、广东工业大学、广州大学、复旦大学上海视觉艺术学院、苏州大学应用技术学院等十余所高校的教师共同参加，组成总编辑委员会，启动了这一艰巨的大型设计资料集的编写工作。

中国建筑工业出版社委托笔者担任《工业设计资料集》总主编，提出总体构想和编写的内容体例，经总编委会讨论修改通过。《工业设计资料集》的定位是一部系统的关于工业化生产的各类产品及其设计知识的大型资料集。工业设计的对象几乎涉及人们生活、工作、学习、娱乐中使用的全部产品，还包括部分生产工具和机器设备。对这些产品进行分类是非常困难的事情，考虑到编写的方便和有利于供产品设计时作参考，尝试以产品用途为主兼顾行业性质进行粗分，设定分集，再由各分集对产品具体细分。由于工业产品和过去历史上的产品有一定的延续性，也收集了部分中外古代代表性的产品实例供参照。

资料集由 10 个分册构成，前两分册为通用性综述部分，后八分册为各类型的产品部分。每分册 300 页左右。第 1 分册是总论；第 2 分册是机电能基础知识·材料及加工工艺；第 3 分册是厨房用品·日常用品；第 4 分册是家用电器；第 5 分册是交通工具；第 6 分册是信息·通信产品；第 7 分册是文教·办公·娱乐用品；第 8 分册是家具·灯具·卫浴产品；第 9 分册是医疗·健身·环境设施；第 10 分册是工具·机器设备。

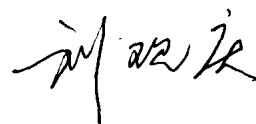
资料集各分册的每类产品范围大小不尽相同，但编写内容都包括该类产品设计的相关知识和产品实例两个方面。知识性内容包含产品的基本功能、基本结构、品种规格等，产品实例的选择在全面性的基础上注意代表性和特色性。

资料集编写体例以图、表为主，配以少量的文字说明。产品图主要是用计算机绘制或手绘的黑白单线图，少量是经过处理的照片或有灰色过渡面的图片。每页页首有书眉，其中大黑体字为项目名称，括号内的数字为项目编号，小黑体字为该页内容。图、表的顺序一般按页分别编排，必要时跨页编排。图内的长度单位，除特殊注明者外均采用毫米（mm）。

《工业设计资料集》经过三年多时间、十余所高校、数百位编写者的日夜苦干终于面世了。这一成果填补了国内和国际上工业设计学科领域系统资料集的出版空白，体现了规模性和系统性结合、科学性和艺术性结合、理论性和形象性结合，基本上能够满足目前我国工业设计学科和制造业迅速发展对产品资料的迫切需求，有利于业界参考，有利于国际交流。当然，由于编写时间和条件的限制，资料集并不完善，有些产品收集的资料不够全面、不够典型，内容也难免有疏漏或不当之处。祈望专家、读者不吝指正，以便再版时修正、补充。

值此资料集出版之际，谨向支持本资料集编写工作的所有院校、付出辛勤劳动的各位专家、学者和学生们表示最崇高的敬意！谨向自始至终关心、帮助、督促编写工作的中国建筑工业出版社领导尤其是第四图书中心的编辑们致以诚挚的谢意！

愿这部资料集能为推动我国工业设计事业的发展，为帮助设计师创造出更新更美的产品，为建设创新型社会作出贡献！



2007 年 5 月

前言

多年来，我们都渴望着工业设计能象建筑设计一样有一套自己的资料集，不仅是学校的师生，许多从事产品设计研究、创新研究、战略研究、市场研究及生产制造等方面的设计、科研、管理人员也需要系统的、全方位的产品信息，但这方面的需求一直得不到满足，因为编写这样的资料集工作量实在巨大，涉及和需要考证的知识点实在太多，难以在短期内见成效。幸运的是在中国建筑工业出版社和全国许多高校的共同配合努力下，历时三年将这种期望变为了现实。

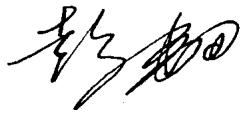
计算机网络的发展，使产品信息的搜索查询变得方便快捷，但获得的信息较为零散，设计参考价值不高，而本书正是针对这种现状，将产品的概况、形态、结构、基本尺寸、材料应用、使用方式、人机关系等与设计相关的资料信息进行归纳总结，以资料集的形式提供给广大读者，意义重大。

本书是《工业设计资料集》系列中的《厨房用品·日常用品》分册，其内容涵盖了厨房用品和日常用品的大部分产品。因日常用品涉及的范围非常广，出于整体分类的考虑，一些办公用品、卫生洁具、五金工具、玩具、医疗用品、交通工具及部分大件的家用电器都被分列到其他分册，为避免内容上的重复，本书不包括以上类别的产品。

本书重点介绍的是与家庭、个人密切相关的日常生活用品，内容上分为 11 个大类，厨房用品和日常用品各占一半。从概念上讲，日常用品是指与衣食住行有关的生活应用物品，因此在逻辑关系上，以“食”为代表的厨房用品应属于日常用品范畴，但厨房用品体系庞大，为保持类别划分的均衡性，特将它们并列对待。

在具体介绍某类产品时，我们遵循系统性、典型性、合理性与均衡性相结合的原则，在系统介绍该类产品的的基础上，选择最具代表性的典型产品加以深入剖析，点面结合。对于相似的同类产品则以造型的展示和文字说明为主。该产品也主要以使用功能为分类的依据，保证其合理性。在侧重点上，以外观造型、基本结构、基本尺寸和使用功能的介绍为主，在生产技术和制造工艺上则不展开。

书中的图例都是以白描的形式加工制作的，造型、结构清晰明了，但在材料肌理、色彩方面则难以描述到位，这是一大缺憾。因资料获取的途径及编写时间的局限，在产品的种类和时效性方面也难以面面俱到，有的产品无法获得全面的资料信息，因此遗漏或不完整的现象在所难免，这也是本书的不足之处。只能在今后去充实和完善。未尽之处请批评指正。



2007 年 5 月

目 录

001-029	031-071	073-102
001 1 厨房用品、日常用品概述	031 4 烹调用具	073 烛台
007 2 厨房手工用具	031 炒锅	074 6 酒具
007 厨刀	033 煎锅	074 酒杯
010 砧板	035 煮锅	078 酒瓶
010 磨刀器	037 炖锅	081 酒壶
011 厨房剪刀	038 蒸锅	082 酒架
014 刨刀	039 火锅	086 鸡尾酒套件
014 打蛋器	041 压力锅	088 冰酒器
015 碎壳器	043 电饭锅	089 冰桶
015 压蒜器	045 厨房铲、勺	090 摇酒器
016 开瓶器	047 炊具架	090 其他附件
018 3 厨房盛具	047 锅架	092 7 茶具
018 钵	048 调料罐架	092 茶具套件
019 坛	049 榨汁机	093 茶壶
020 盆	053 豆浆机	094 茶杯
021 罐	054 搅拌机	095 茶盘
023 盒	059 5 食具	097 茶炉
025 桶	059 盘、碟	098 滤茶器
027 筐(篮)	061 碗	098 糖罐
028 缸	063 果蔬篮	099 茶具附件
029 瓶	064 器皿垫	101 8 咖啡具
	065 餐刀	101 咖啡杯
	068 餐叉	102 杯碟
	070 食品夹	
	071 牙签盒	

103-146

- 103 咖啡匙
- 103 奶杯
- 103 糖罐
- 104 咖啡壶

- 107 **9 厨房设施**
- 107 水槽
- 110 拉篮、活动篮
- 116 刀具架
- 117 勺架·刀叉架
- 118 杯架
- 119 碟架

- 120 **10 个人日常用品**
- 120 服饰品·耳饰
- 123 颈饰
- 124 胸饰
- 127 手饰
- 129 丝巾扣
- 131 领带夹
- 132 皮带扣
- 133 手机饰品
- 134 光学眼镜
- 139 太阳镜
- 142 打火机
- 146 牙刷

148-219

- 148 牙线
- 149 牙签
- 150 手动剃须刀
- 151 电动剃须刀
- 156 理发推剪
- 160 理发刀·理发剪、削发剪·理发梳
- 161 脸部上妆用品
- 163 眼部化妆工具
- 165 美甲工具
- 167 其他类化妆工具
- 169 化妆包、化妆箱

- 171 **11 家庭日常用品**
- 171 箱包
- 190 雨伞、阳伞
- 193 缝纫机
- 198 熨衣板
- 201 衣叉
- 202 衣架、衣夹
- 205 针线盒
- 206 燃气烧水壶
- 207 电热水壶
- 213 保温瓶
- 216 手提秤
- 219 厨房秤

223-292

- 223 点火器
- 226 定时器
- 227 扫帚
- 228 拖把
- 232 拖把清洗桶
- 234 洗衣水桶
- 235 刷子
- 241 肥皂盒
- 243 鞋拔
- 244 烟灰缸
- 246 家用应急灯
- 249 婴儿用品

- 251 **12 其他日常用品**
- 251 花瓶
- 254 钟
- 263 锁具
- 267 温度计
- 271 灭蚊器
- 276 室内清扫机
- 278 电筒
- 282 喷壶
- 287 洗车喷枪
- 290 打气筒
- 292 车用气压表
- 294 后记

一、厨房用品的概念与范畴

厨房是指用以烧制饭菜的场所。一般的厨房为相对独立的屋子，但一些不具备房屋特征的场所也常常被称为厨房，如：露天厨房、敞开式厨房、移动厨房等。而与厨房或烧制饭菜有关的应用物品则称为厨房用品，厨房用品是一个涉及面很广的概念，不仅包括烹调用具、盛具、手工用具及厨房设施等厨房内使用的器具，也包括了餐具、酒具、茶具、咖啡具等与厨房有关的餐饮器具。在现实生活中，特别是许多西式的厨房，其厨房与餐厅是合二为一的，从这个意义上说，餐饮器具则是典型的厨房用具。

二、厨房用品的产生与饮食文化

事物的产生和存在都有其合理的价值和依据。产品的出现源于需求。厨房用品的出现则源于人们对饮食及其加工这一最基本的生活需求，所有厨房用品都是围绕着这种需求而产生的。在远古时代，人们烧制食物，其使用的器具只有简单的陶制品、石器、木制品和骨制品。过程也很简单：清洗——烧制——分食——整理存放。在现代生活中，人们使用的器具则复杂得多。要烧制一顿饭菜，一般都要经历以下一些过程：购买——搬运——贮藏——清洗——加工——烹调——盛装——饮食——收拾整理——食具清洗——存放等。其中的任何一个环节都有很多具体需求，同时都派生出相对应的各种产品，如贮藏阶段就涉及到冰箱、菜篮、钵、坛、盆、桶、瓶等贮藏用品和厨房盛具；加工阶段涉及到各种厨刀、厨房剪、砧板、碎壳器、开瓶器等一系列手工用具；烹调阶段更是涉及各类锅、铲、勺等烹调用具，而烹制不同的菜肴又可能会使用炒锅、煎锅、煮锅、蒸锅等不同的用具。每个阶段不同的产品组织成了一个巨大的厨房用品系统或称为食具系统。这些厨房用品的产生都源于人们对饮食生活的基本需求，并且是直接对应的。

厨房用品产生的第二个方面是饮食文化的需求。文化是人们在长期的生产和生活实践中形成的各种制度、规范和生活方式，是经过社会积淀的物质与精神产品的总和。饮食文化则反映了人们在饮食方面的生活习俗和生活方式，这也就形成了不同地域、不同文明的不同人群在饮用品上的差异性。如中西方文化的差异，具体体现在厨房用品上，西方人的餐具以金属制品为主，而东方人以陶瓷、木、竹制品为主，这种差异从某种意义上说是由食物结构导致的。西方人的饮食偏重肉食，食物整块，分食

用餐多以烧烤、炖煮、煎炸为主，烹调过程中产生的油烟较少，产生油腻的汤汁也较少，因此用刀叉等金属餐具是合理之选。东方人（主要是中国人）的饮食荤素搭配，注重色香味及火候把握，多以炒菜为主，烹制过程中产生浓重的油烟，且油腻的汤汁较多，因此在餐具的使用上以易于清洁的陶瓷品为主。此外，东方人在传统陶瓷工艺上的成就，也为陶瓷餐具在饮食文化上的主导提供了有力的支持。在家庭厨房的布局上也是如此，中式的厨房相对封闭独立，面积不大，而西式的厨房则多为开放、半开放式，餐厅与厨房合二为一，这与油烟的产生和污染有直接关系。

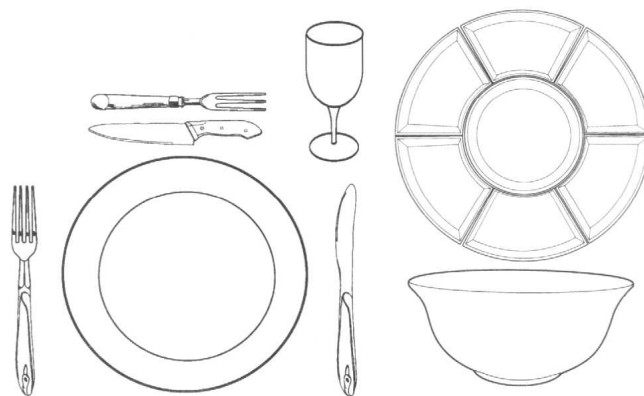


开放的现代西式厨房



独立的现代中式厨房

饮食文化的差异，使厨房用具的种类和形式产生重大差别，如烤面包机、餐刀、餐叉等成了西式厨房用具的代表，而圆底炒锅、筷子、瓷碗等则成为了中式厨房用具的典型。



西餐用具

中式的拼盘、瓷碗

一个国家不同地域的民族饮食习惯上也有差异。在厨房用品的选择搭配和使用上也存在差别，如北方以面食为主，在制作面食的器具上就较为多样、全面；沿海地区以米饭和水产品为主，用于加工鱼类的器具就更为丰富；藏族、蒙古族地区喝酥油茶，其厨房用品中则有一整套酥油茶的制作工具。

厨房用品、日常用品概述 [1]

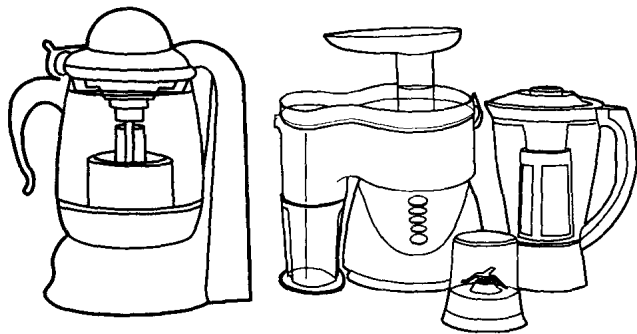
茶具、咖啡具、酒具等餐饮用具，更是因为其文化的独特性而丰富多彩。如喝乌龙茶、龙井茶、普洱茶的器具就大不相同，这些茶具都是应茶文化的需求而产生出来的。

所以厨房用品的产生和发展是在基本生活需求和饮食文化的共同作用下而进行的，在今天多种文化交汇、融合的现实里，厨房用品更趋多样化、合理化。今天的许多厨房格局吸取了西式厨房的整体性特点，又配置了完整的中式厨房用具，这是现代生活方式的体现，也是生活水平和精神追求不断提高的象征。

三、厨房用品的分类

厨房用品是一个非常庞大的体系，这里所指的是家用厨房用品。根据不同的目的它有多种分类方法，如按制造材料分有厨房金属制品、陶瓷制品、玻璃制品、塑料制品、纸制品、木制品、竹制品和纺织制品等；按使用功能分有贮藏用具、盛放用器、清洁用具、加工用具、烹调用具、收纳用具、食具等；按风格特点分有西式和中式用品；按用途属性分有普通厨房用品和专用厨房用品。任何分类方法都有其优势和缺陷，分类的合理性在于是否反映了厨房用品的深度和广度。从这个角度看以使用功能分类较为合理。

但是功能分类面临产品功能多样化和类别模糊化的问题。一些产品如榨汁机、豆浆机、搅拌机，它们既有专门的单一功能产品，也有多合一的产品；盘、碟、碗等既是厨房盛具又是用餐的食具；西式的茶器与咖啡具很难界定；水桶既是厨房盛具又可归为清洁用具。这种分类势必会产生重复或遗漏的现象。



专用榨汁机和多功能榨汁机

本书在进行厨房用品的分类中采用了以功能分类为主，突出重点合并同类项的方法，将厨房用品

分为了八大类：一、厨房手工用具——主要指加工食物的手工用具；二、厨房盛具——概括了在厨房内使用的食品盛放用具，其中多功能的盛具也只针对食品盛放的功能；三、烹调用具——包括手动、电动的烹调用具；四、食具——特指餐具，包括中、西式餐具及相关用品；五、酒具——包括独立的酒具及套件；六、茶具——包括独立茶具及套件；七、咖啡具——咖啡具中与西式茶具类似的部分从略；八、厨房设施——厨房用品设施，不包括公共厨房设施。这八类中酒具、茶具、咖啡具是较有文化特色，又自成体系的用品，所以作为一个类别，单独列出。

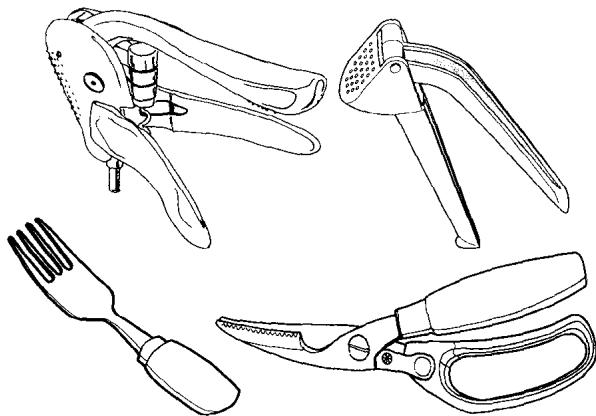
厨房用品中有许多大型的电器，如冰箱、抽油烟机、煤气灶、消毒柜和微波炉等。因在分类时被划为家用电器，故在本书中就不再重复，可参阅《家用电器》分册。其他的厨房小家电均在本书范围内。

四、厨房用品的设计

厨房用品的设计与其他工业产品设计在设计的方法、理念、要素、程序上没有重大区别，只是各有倾向，厨房用品从产生那天起就与设计相伴，从整个厨房用品设计的现状来审视，它有以下一些特点。

1. 注重人性化设计

人性化设计是指设计要符合人的生理、心理的自然需求及社会规范的一种设计理念，它有自然与社会两种属性，反映在设计上是对人机关系的契合和对社会文化的遵循。厨房用品是生活中与人密切接触的用品，因而产品的省时、省力，操作的舒适愉快是设计的基本要求。探索人的运动特征，注重人体及心理研究的人体工程学是设计的重要依据。如今的各类手工用具的把手、握柄等相继采用弹性塑胶材料，开瓶器、碎壳器等巧妙运用杠杆原理，都

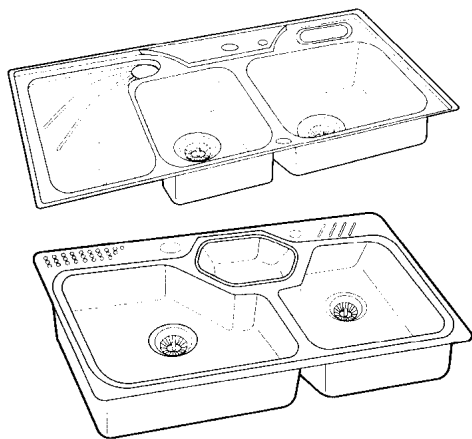


各种操作舒适的手柄

使操作简单、省力，这都是人体工程学应用的结果。

此外对文化因素的深入挖掘和吸纳，使厨房用品的人文价值更高，产品的定位更加精确，如电饭锅的设计功能早已突破将米饭煮熟的基本功能。根据不同地域不同口味习惯的人的特殊需求，米饭的烧煮已增加了快煮、精煮、较软、较硬等不同口感和风味的功能，也附带了熬制各种风味的米粥、蒸煮和炖汤的功能。这种全方位地满足多样化需求，正体现了高度人性化理念。

水槽的设计也由过去的单盆水槽发展到了连体多盆水槽，附设了滤水板、垃圾桶、台控排水装置、活动式水龙头、洗洁精罐及防臭排水管等。每一个功能的增加标志着向人性化迈进了一步。



多功能的水槽

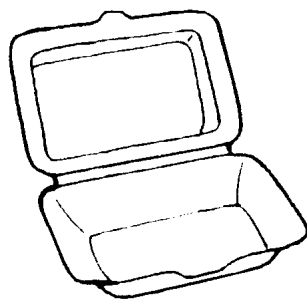
注重安全性也是人性化设计的重要方面。厨房用品经过历史的经验积累在安全性上都有了长足进步。但在现代厨房用品中安全性仍是一个重点关注的话题，特别是厨房电器、厨房燃气器、高压锅等，安全性都被放在首位。今天的高压锅设计在选材上、结构上、限压减压的可靠性上都有了国家安全标准。电饭锅、电炒锅等都设计有安全用电保护装置，最大限度地防止了安全事故的发生。

2. 节约、健康的绿色设计

①绿色设计是以关注人体健康、环境保护和可持续发展为目标的设计理念。

②绿色设计要倡导健康的理念，“无油烟的锅”、“安全食品级塑料”等概念，已是生活中司空见惯的事物，审视今天，绿色设计已全面渗透到了厨房用品的各个方面，影响着人们的意识和观念。

③使用可降解再生材料，用大量的竹制品代替塑料制品，一次性的餐具也相继采用可降解的纸纤维制品，都显示出绿色设计的强烈环保意识。

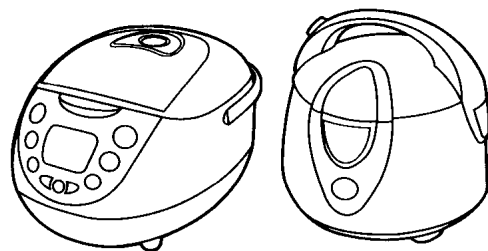


可降解的一次性餐盒

④节约是强调一个“省”字，强调物尽其用的“少量化”设计；强调变废为宝的“再利用”设计及涉及回收机制的“资源再生”设计，处处展现一种“节约”的意识。在厨房用品的设计中，对能源、资源的节约已被作为产品研发的主攻方向，甚至被作为市场营销的卖点，如“无氟环保冰箱”、“节能电饭锅”、“省气的燃气灶”等。

3. 高技术的全面渗透

厨房用品附加价值的提升离不开高技术的应用。传统的厨房用具，经过高技术的改造，又产生了全新的面貌。如“智能电饭锅”可以随意调节烹调的时间和方式，获得我们想要的结果，“双立人”等品牌厨具研制出的不需翻炒的“炒锅”、纳米技术的清洁刷、不沾油的油烟机、陶瓷不沾锅等，处处都体现出高技术的优势。



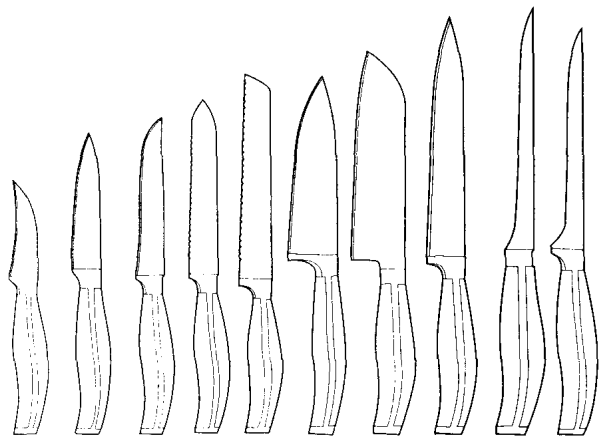
智能化的电饭锅

对于传统产品，高技术像一种催化剂，能强制催生新产品，这对于厨房用品这样的领域更具有重要的现实意义。

4. 标准化、成套化、系列化、专业化、集成化
我国的经济近些年高速发展，国民收入猛增，对住房等大型产品的消费已十分普遍。新住房中的厨房一般都是装修和设计的重点。在这种需求背景下，整体式厨房，成套化、系列化的设施和厨房用品成了时下的流行。产品的尺度、规格经合理化选择后慢慢形成了一种标准。因此厨房设施实行标准化、通用化的设计就成了必然，如水槽、拉篮、操作台、炊具架、抽油烟机、煤气灶、消毒柜等都在

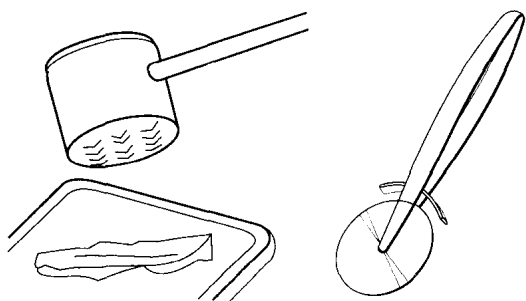
厨房用品、日常用品概述 [1]

以标准化的规格设计出来。同时，成套化的产品也相继出现，如：成套厨房刀具、成套的手工烹调用具、成套餐具、炊具等，尽管大部分的用具不常用，甚至无用，但成套的用具仍然走入了千家万户的厨房，这也是现代厨房建设的一种特有现象。



系列化、成套化的厨房刀具

专业化和集成化也是现代厨具设计的一种方向。现代科技的发展已使许多过去的代用品、临时用品变成了专业用具，如：肉锤（过去用刀背）、比萨饼切割器（过去用刀）、压蒜器等，专用工具使制作更精良、效率更高，随着大众需求的不断涌现，新的专业用具还会层出不穷。

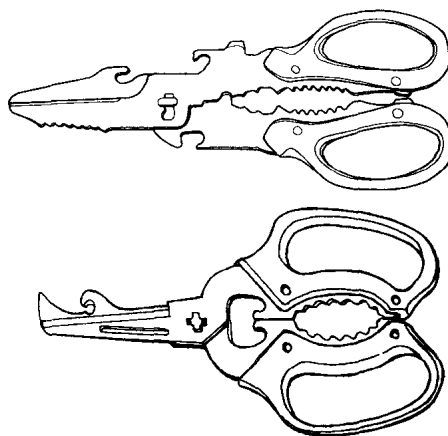


肉锤和比萨饼切割器

集成化是一种多功能的别称，许多厨房用品在功能上是互补或相互依存的，进行功能和形式的集成化就是一种必然的选择。如消毒柜，把碗柜、拉篮、烘干机进行了集成；榨汁机也集成了搅拌机、豆浆机、研磨机等。许多烹调用锅也是多功能化的，这种功能、形式上的集成设计仍将随着厨房用品的发展而继续下去。

5. 个性化与通用化

在厨房用具不断被标准化整合的同时，个性化也得以保留，个性化往往体现出一种精神上的



集成化的多功能厨房剪刀

需求，因而在保持通用化的同时强调个性化是企业延续发展的生命线，个性化的风格是品牌的象征。如今大部分的产品在造型上都有系列化的产品推出，用以满足不同层次的品位和追求。但在设计中却注重了产品零部件的通用化，一方面是成本的控制，另一方面是维修和服务的便利。所以个性化与通用化并存是现代厨房用品设计的又一大特色。

五、日常用品的概念及范畴

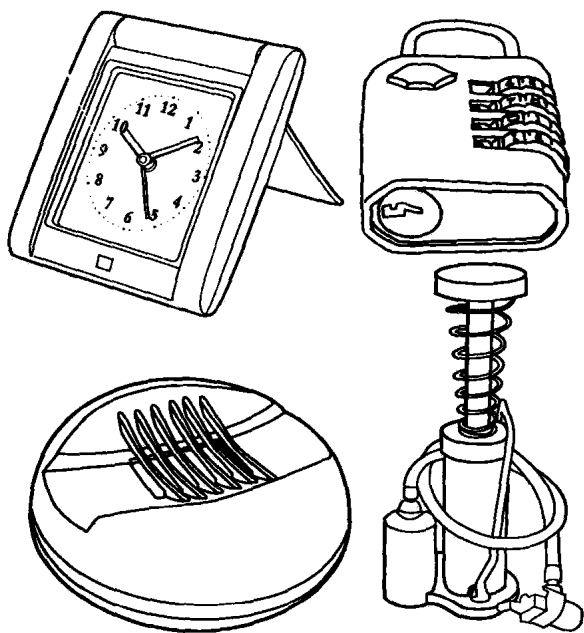
日常用品是指与人的衣、食、住、行等生活内容密切相关的应用物品，所以也可称为日常生活用品，主要指家用小商品。

日常用品是一个庞大的系统，衣、食、住、行的每一个环节都是一个子系统，涉及的产品品种繁多，数不胜数，厨房用品也是日常用品的组成部分。但除了代表“食”的厨房用品外，其他生活用品如果仍以功能来分类，则过于细碎繁杂，类别难以均衡。因此把厨房用品以外的日常用品归类为个人日常用品、家庭日常用品和其他日常用品则概括得更完整，也更具合理性，这就是本书的分类方法。

个人日常用品包括个人服饰品、各类化妆美容工具、牙刷、剃须刀等个人卫生用具及眼镜、打火机等个人生活用品。

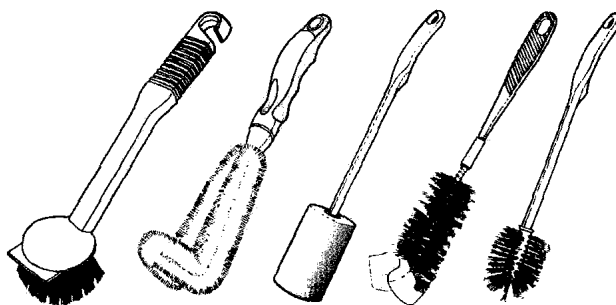
家庭日常用品主要是居家生活用品，如箱包、衣架、缝纫机等衣物整理用品，扫帚、拖把等清洗用品及家用应急用品、育儿用品等。

除个人与家庭日常用品外，剩余的都归为其他日常用品，如钟、锁具、打气筒、灭蚊器等，它们相对独立、品种繁多。有的用品的属性也很复杂，既可家用又可公用，与别的大类也有重叠之处。因此把日常用品分为以上三类，也是一种相对的划分。



具有独立性的一类日常用品

组合刷、鹿皮刷、电动刷等几十种产品。每种刷子的用途分工都十分明确。再如箱包的种类除了传统的旅行包、挎包、腰包、公文包等品种外，出现了专用的登山包、休闲包、时装包、电脑包、CD包、手机包等新产品。这些变化都折射出现代人的生活方式和生活水平。



各种形式的厨房刷

六、日常用品与生活方式

日常用品是应生活中衣、食、住、行的需求而产生的，与厨房用品一样，生活的内容、形式直接影响到日常用品的存在和发展，换句话说，日常用品的出现是由生活方式决定的。

漫长的人类历史，积累了丰厚的生活经验，也派生了数不尽的日常用品，从游牧时期到农耕时期再到现在的城市化时期，每个阶段的生活方式变化都会带来生活用品的重大变革。这其中生产力的提高，技术的进步都是生活方式改变、生活水平提高的保证。正如锁具的变革一样，游牧时期人们是不需要锁的，农耕时期，有了居住的固定房屋，人们用门闩当锁，冶炼技术成熟后出现了简单的铜锁、铁锁；现代社会，人们的生活内容丰富多样，需要用锁的地方比比皆是，门、柜、抽屉、箱包、交通工具，甚至一些家用电器都有了各种专门的锁。机械锁、密码锁、电子锁等各种技术应用的锁也应运而生。这一方面是技术的进步，更主要的是生活方式的改变和生活质量的提高，使各种保密性需求大大增加而使锁具的发展日新月异，专业性越来越强。

社会的发展，特别是经济的发展提高了人们的生活质量，人们对生活细节的追求也更加注重，这样日用品的分工也更加细致，种类也大为丰富，如过去的家用厨房刷通常只有塑料刷、竹刷等几个单一品种，而今天的厨房刷就有各种材质和形状的锅刷、瓶刷、管刷、海绵刷、尼龙刷、金属球刷、洗洁精

随着生活方式的改变，许多日常用品也在消失，如：煤油灯、马灯、油伞、柴火炉、沙漏、褙褙、草鞋等，它们的退出是人们生活需求变化的结果，是生活方式现代化的必然。

日常用品的丰富和发展由生活方式决定，而它与商品经济的发展和消费水平的高低也有着直接的关系。即使是现代社会如果没有激烈的市场竞争和大众的消费能力，日常用品的发展将是缓慢和停滞的，正如中国在改革开放前，日常用品是单一和短缺的。从根本上说经济条件的改善和收入的增加才是生活水平提高和生活方式改变的基础，因此它也是日常用品发展的重要推动力。

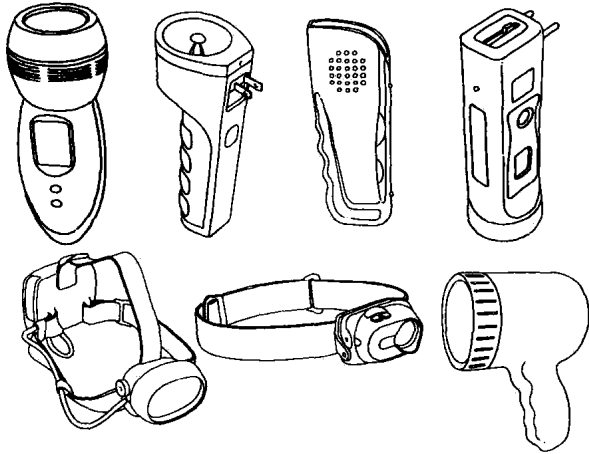
七、日常用品的设计

前面我们已将厨房用品的设计作了详细的阐述，日常用品无论在设计的理念与方法还是在设计的程序与定位上都和厨房用品相似，这里就不再重复展开，而是重点讨论一下日常用品设计的主要特点。

首先在类别上日常用品多而杂，有的关系紧密，有的相对独立。相互关系较近的可组成一个子系统，如：化妆用品、个人卫生用品、家庭清洁用品等，各自均可成为一个子系统，下属多种产品。相对独立的产品，如：钟、锁具、电筒、打气筒等，相互间没有直接的关系，但其自身可形成适应各种需求的系列产品，如电筒的设计可形成家用电筒、车用

厨房用品、日常用品概述 [1]

筒、修理用电筒、搜索用电筒、工业用电筒、旅游用电筒、头盔式电筒、组合式多功能电筒等多个系列。



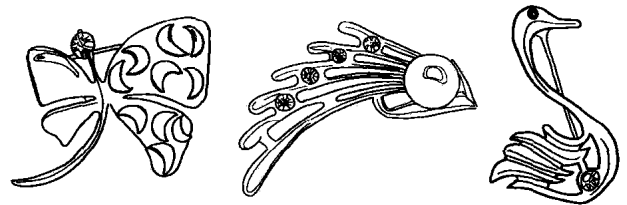
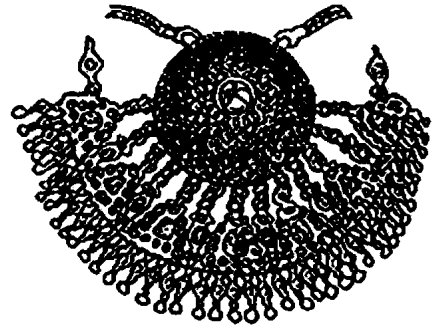
电筒的系列产品

其次日常用品中有相当数量的产品是工艺品，这与其他工业产品在设计上存在重大差别，其形态设计在设计要素中占主导地位。日常用品中的服饰品、休闲包、花瓶、草编与竹编制品等都是工艺品，尽管这有别于传统意义上的手工艺品，但它在形态上的注重已超越了功能开发成为了产品创新的主要立足点，如：项链、耳环、项牌、丝巾扣、领



花瓶、玻璃器皿、休闲包、草编与竹编制品等均为工艺品，其设计有别于一般工业产品

带夹等饰品，其设计的定位和依据更多地是关注时尚化的潮流，追求装饰效果，在形态上更注重形式感的推敲、构成手法的创新及流行元素的融入。而以文化符号作为造型元素进行设计的手法也常用于饰品的设计。但这类饰品的设计因其强烈的流行风格而带有周期性，新产品的推出就预示着旧产品的过时，其附加价值也大打折扣，因此把握时尚化的趋势是这类日常用品设计成败的关键。



耳环、项牌、胸针等饰品的设计更注重形式感和装饰效果

生活是多面的，科技、社会、人的价值观和审美观总是处于变化中，生活中的各种需求也在不断翻新和成长，这为我们的日常用品设计提出和展现了一个个挑战和机遇。如何在传统与时尚、潮流与个性、消费与环境、科技与人文中取得和谐，在现实与理想中取得突破将是每个工业设计师共同面对的课题。

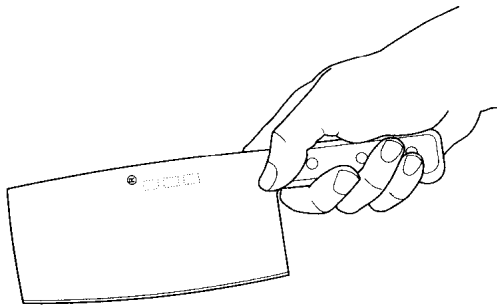
厨刀

厨房用刀具种类繁多，常见有中式（含日式）和西式两大类，其差异是由于饮食习惯不同和对食物的加工方式不同形成的。

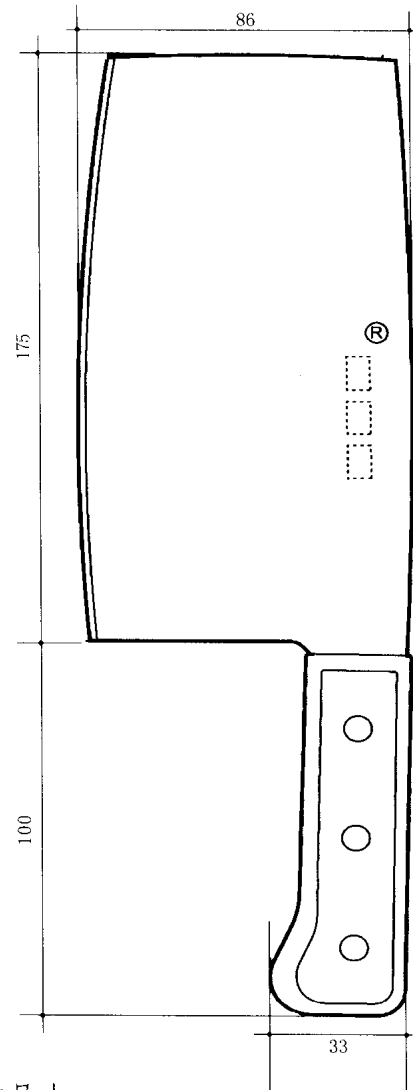
传统的中式专业厨刀按形态分，一般有六种类型：方刀、圆根刀、圆口刀、鸡冠刀、马鞍刀和鱼肚刀。现在常见的中式家用厨刀分文刀和武刀两种：文刀又称为切片刀，刀身较薄，刀口锋利，适合处理无骨肉与蔬果；武刀又称为砍骨刀，刀身厚，适合处理带骨或特硬之物。也有斩切两用刀（又称文武刀），既能切肉，也能斩小骨头。除此之外，还有很多针对特定食品的特种刀具：如冻肉刀、西瓜刀、片皮刀（烤鸭刀）、水果刀等。

西式刀具种类更多：有芝士刀、剔骨刀、摇摆蔬菜刀、面包刀、厨师刀、比萨刀、刨片刀、蛋糕铲刀等。

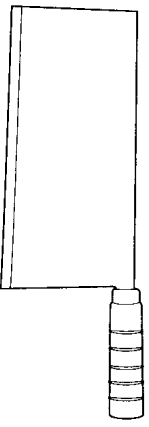
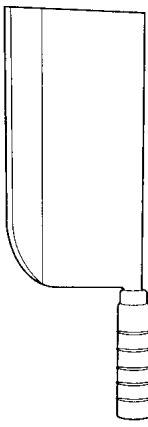

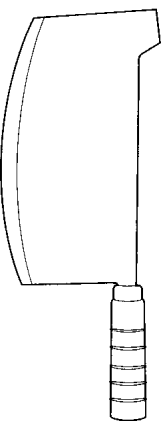
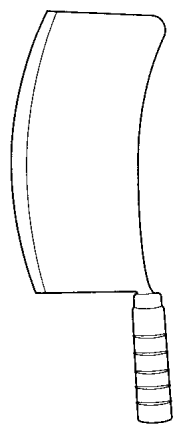
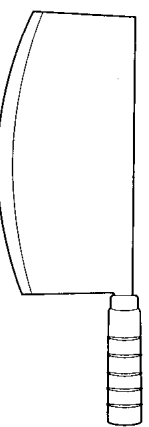
厨房刀具的刀身一般采用不锈钢，也有采用特种陶瓷的；刀柄以木质、金属和塑料为多，也有采用骨制的；还有不少厨刀是刀身刀柄一体化的。



常见厨刀的握持方式



常见厨刀的尺寸

					
刀口较平，适宜切菜、切肉丝	由于有后刃，适宜于剖鱼、鸡、鸭（也称为京式菜刀）	刀尖刀刃锋利，适宜剔牛羊肉（又称为屠宰刀）	由于刀背带小砍刀，可以上砍下切，一刀两用	刀刃弧度大，中心居中偏下，适合肉墩上使用	由于刀中刃凸出，适宜切白制的切面、剖面
a 方刀	b 圆根刀	c 圆口刀	d 鸡冠刀	e 马鞍刀	f 鱼肚刀

1 传统中式专业厨刀