

21世纪

家居设计 新概念

厨房

唐建 / 主编

辽宁科学技术出版社



21 世纪

家居设计 新概念



江苏工业学院图书馆

唐藏主編 章

辽宁科学技术出版社

厨房

沈 阳

图书在版编目(CIP)数据

21 世纪家居设计新概念·厨房/唐建主编. - 沈阳:辽宁科学技术出版社,2000. 1

ISBN 7-5381-3133-7

I. 2… II. 唐… III. ①住宅-室内装饰-建筑设计-图集②厨房-室内装饰-建筑设计-图集
IV. TU238-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 51568 号

辽宁科学技术出版社出版

(沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮政编码 110003)

沈阳七一二工厂印刷 各地新华书店经销

开本:787×1092 毫米 1/16 字数:92 千字 印张:6

印数:5001~8000

2000 年 1 月第 1 版

2000 年 8 月第 2 次印刷

责任编辑:符 宁

版式设计:于 浪

封面设计:庄庆芳

责任校对:素 馨

定价:32.00 元

邮购咨询电话:(024)23284502

内 容 简 介

Nei Rong Jian Jie

随着人们生活水准的大幅度提高，居住环境品质的塑造愈来愈受到重视，厨房也成为家居设计的重要空间，本书精选汇集了大量优秀的厨房设计装修实例，从设计原理的角度对厨房的功能、形式与技术性等问题进行了分项探讨，所选用的图片大多具有较现代的设计风格，具有一定的时代特征，展示了当前较为前沿的设计水平，本书为读者提供了明确直观的优秀厨房设计装修资料，值得家居设计师和准备装修的家庭参考查阅。

前言

Qian Yan

涉及到风格，总让人想起一个个已经流逝的样式，水曲柳的大木花，金光迷烁的钛金，造型别致的拱门，每一种风格都曾经辉煌却又最终无奈地退出了历史的舞台。

设计、装修一个室内空间，少则三五年，多则十年、二十年就需要改装或是拆除重装，无论多么优秀的设计都会随着时过境迁而消逝无踪，大部分装饰的寿命比人的寿命要短很多。如何让一个装饰设计在一段较长的时间里保持魅力，势必就要在设计上有经得起时间和空间去推敲的风格，或是在视觉上带给人们一种强烈的美感冲击。

身处一个空间，最先感受到的是色彩。如何选择和恰用色彩，是以清新淡雅的秀丽取胜，还是借玄黑朱红的浓郁争先，是浪漫清透的脱俗，还是理性准确的冷峻，全靠设计师的慧心巧思，淡扫浓铺，为每一种色彩找寻适合的角色，传达出生活的情绪和色质。一件好的作品，一件能旷世持久的杰作，定是挖掘到了空间的最深层特质，捕捉到了人的最本质需求。

当代的设计语汇，已远不同以往，大多要求温馨、舒适、自然、健康与充满阳光。社会的变化，工作的辛劳，保卫自身的原质，提升个体生活的需求，我们渴望这样的家，能够享受现代科技带来的方便快捷，享受浪漫与理性的交融。让我们在理性的规划、理性的选材、理性的构思中，在钢铁、石头、木材、玻璃的搭配构筑中找到梦寐的浪漫，通过理智与情感的共同研商，创造出符合现代人生观的生活模式。亦希望透过视觉引发内心深处的冲击，而就在那一刹那之间，已将一切汇成永难忘怀的记忆。

厨房是家庭中重要的组成部分，其设计的好坏对操作者的生理与心理都有很大的影响。厨房空间的设计与施工制作虽已逐渐走入工业化时代，但个性化的选择仍然无法被工业生产取代与泯没。因此在厨房的空间规划兼具实用、美观、安全、易清洗及省时省力的同时，围绕人的核心也是应着重考虑的内容。本书的方向和目标在于为读者提供丰富的设计实例，使之有多样的选择，希望透过丰富的内容及更新、更实用的图片，引领读者进入一次精雅的空间之旅。

本书内容的编纂工作主要由唐建、韩东航完成，其他参与人员包括尚冰、齐卓彦、王鸿锋等。

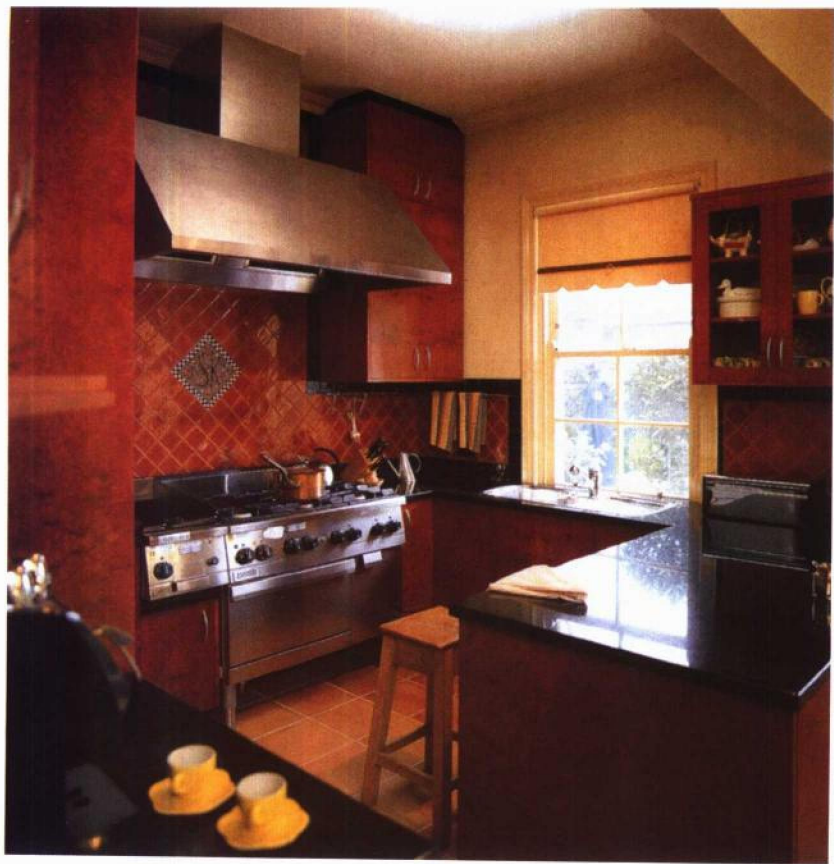
编者

目录

Mu Lu

概说	3
一、开始设计时的工作	4
小面积厨房	6
中尺度的厨房	10
大面积厨房	12
二、厨房的用具与设备	14
搁架	14
微波炉	18
油烟机	20
三、储藏	22
明与暗的存放	22
柜门后的储放空间	28
冰箱与冷藏柜	30
多用途柜橱	32
四、面层	36
工作台	36
工作台的防溅处理	40
面层	45
五、铺地	52
软质材料	52
硬质材料	54
六、照明	58
工作照明	58
精心布置的灯光	64
七、餐厨式厨房	66
开敞式平面	66
空间分划	72
独立式餐厅	82





概 说

厨房可能是一个铺着高雅的理石地面,木质的橱柜内摆放着各种盆盆罐罐,不锈钢管挂架上布满便利器皿,香味从锅中飘出来,家人围坐在一个大松木桌前享用着家庭的和谐。

厨房可能是一个由专业设计师设计的极端现代的场所,配有先进的家电和每一样便利的器皿;或者可是一个不太大的厨房,有各种各样隐蔽的、体积小的而合适的空间,来储藏设备和用具。

无论厨房空间是大是小,它的布置形式、风格和氛围总是可以有称心的结果,应该有一种普遍的厨房形式,它适合每一个家庭。

布置形式一定要仔细设计,才能容纳厨房必需的设备系统,例如,各种炊事用具,用来贮藏从冻肉到鲜奶的贮藏空间,可能还有一个家里人吃饭的地方,厨房的布置也必须考虑到电水的位置以及安全性、舒适性和高效性。

如何决定贮藏的类型和必要的设备,选择厨房的外观材料,它可以是塑料的层压板,各种瓷砖,也可以是自然木材,或者是一种精细的喷漆外观,并且当你决定时,必须决定准确的颜色、图案。你所选择的材料类型将不仅关系到价格、使用功效,而且还有风格。

厨房的氛围来自于个性化的细节和材料的质感,有些想法从开始就出现在脑海中,这本书正是要帮助你处理风格和推荐你可以接受的布置方式,希望能为你找到你梦想中的厨房。

一、开始设计时的的工作

在开始之前，我们应该考虑以下几个问题：

你不喜欢你现在的厨房吗？

家中有多少成年人、孩子和宠物也使用这个房间？

厨房中都要进行哪些活动？如做饭、吃饭、洗衣服、熨烫、缝纫等；

在厨房中你要做哪些食物，有哪些加工环节？

灶事设备有哪些呢？如冰箱、冷柜、微波炉、排油烟机、放锅的架子、冷藏室、洗碗机、洗衣机、烘干机等；

这些设备需要哪些管道和电线线路？它们的相对位置怎样？

哪里放垃圾箱？

设备需要多少插座，设置在哪里？

工作面需要多大的亮度才能合适？

你想要创建哪一种厨房气氛？



- 橱柜柜与吊柜在外观装修上采用同一的造型、比例、色彩，形成厨房的模数系统，一系列的单元对于风格的统一、器皿的存放、房间的整洁有着重要的作用，非常适合家庭的需要。





小面积厨房

- 小面积的厨房，最重要的就是让每件器具发挥各自的用处，有棱角的排烟机罩要既实用又好看，而且也是一种装饰墙壁的厨房用具。设计厨房并不需要太昂贵，或者也不需要改变立体结构，充分利用好每一处空间，目的只是为了更加实用。



- 小厨房要选择一个干净整洁的家具表面,开放的、容易接触的壁橱,存放着贮藏罐和餐具,每一件器具都在视线范围之内,放在伸手可及的地方以备随时取用,应该形成一个温馨的工作台,而不是杂乱的堆放台。碗橱的门将那些备用餐具遮盖起来。带有勒角的低柜、轻巧的抽屉和暗藏的托盘,为了存储不常用的物品,碗筷橱可以包括炉灶、冰箱等。



- 小厨房要加大橱柜的尺度用以储藏更多的用具与物品,操作台与防溅区用反射性很强的钢板,使小空间变大,向外延伸、扩张。正确处理为操作流程,合理安排设备位置,努力创造优美环境。



- 小厨房经过精心的布置会更加温馨，色彩的搭配是设计成功的关键，无论是墙面、地面还是家具、物品，都应该用对比或相似的方式统一起来。



中尺度的厨房

- 如果有充足的空间和足够的预算，那么房间中的一个岛形单柜台，提供了更多的工作和存储空间。大理石罩面的岛状工作台位于中心，两侧有一定空间，允许加入更多的帮手，这种工作面的称心的变化，解决了许多家庭中的实际问题。周边工作台上设有深水槽，比一般的要深，因为水槽深一些可以防止污水溅出来。那些比较繁重的工作，例如揉面，要使用背部及手臂肌肉，最好是在比较低的水平面进行。在墙上有一排高吊柜，还有可以容纳微波炉和大冰箱的空间，并有足够的地方可以打开门。一个纯净的火炉被放置在接近烘箱的地方，这样运菜可以不用经过太长的距离。



- 中等大小的厨房提供了较大的空间适合更好的式样，而小的厨房经常会遇到要充分利用厨房的问题，即沿着一片墙布置。当为一个中等大小的厨房设计时，特别是开敞平面房间，要考虑采取 U 形平面或 L 形的厨房平面，如果与餐厅面积相结合将会更便利。



大面积厨房

- 这个大厨房是围绕一个中心岛状工作台布置的，工作台上设有炉台和菜板。工作台一侧的柜子里有酒架，暗藏着垃圾箱；在另一侧是冰箱和制冷设备，他们被藏在有光泽的铁门后面。黑色的边柜镶在条窗上，使得墙面更加有特色。



厨房