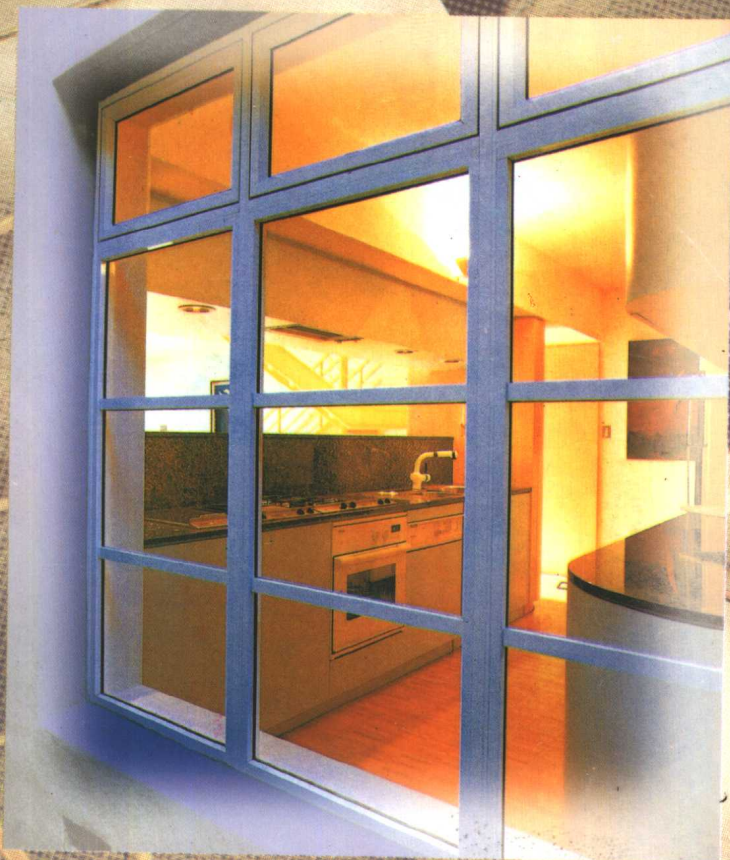


CHUSHI
WEIYUSHI

● 徐存龙 何志清 恩泽 等编



JIAJU ZHUANGSHI
XINGAINIAN CONGSHU

家居装饰 新概念 丛书

厨房·卫浴室

浙江科学技术出版社



家居装饰新概念

丛书

厨房·卫浴室

目 录

厨房

家庭住宅的心脏 2

实例 4

操作台·贮柜·物架 28

洁具盆·水喉 34

简易餐桌 36

材料 40

电器设备 42

绿化 43

卫浴室

身心放松的港湾 44

实例 45

便器 51

浴缸 52

浴橱 54

洗面化妆台 56

水喉 61

化妆镜·小配件 62

材料·通风 63

绿化 64

浙江科学技术出版社

家居装饰 新概念

丛书

厨房·卫浴室

编写

徐存龙 何志清 恩泽 王明明 陈隆

版面设计

闵捷 葛甫

封面设计

金晖

责任编辑

卞际平

浙江科学技术出版社出版

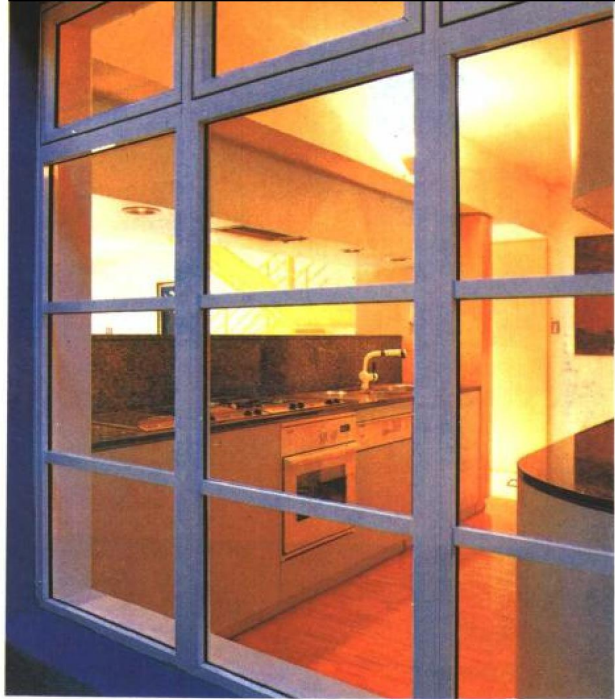
杭州市长命印刷厂印刷

浙江省新华书店发行

开本787×1092 1/16 印张4

1996年6月第一版

1999年5月第五次印刷



ISBN 7-5341-0915-9/TS·122
定 价： 20.00 元

家居就好象您远航归来的宁静港湾。
您一定祈望着在这里获得莫大的享受，
找到心灵的归宿。

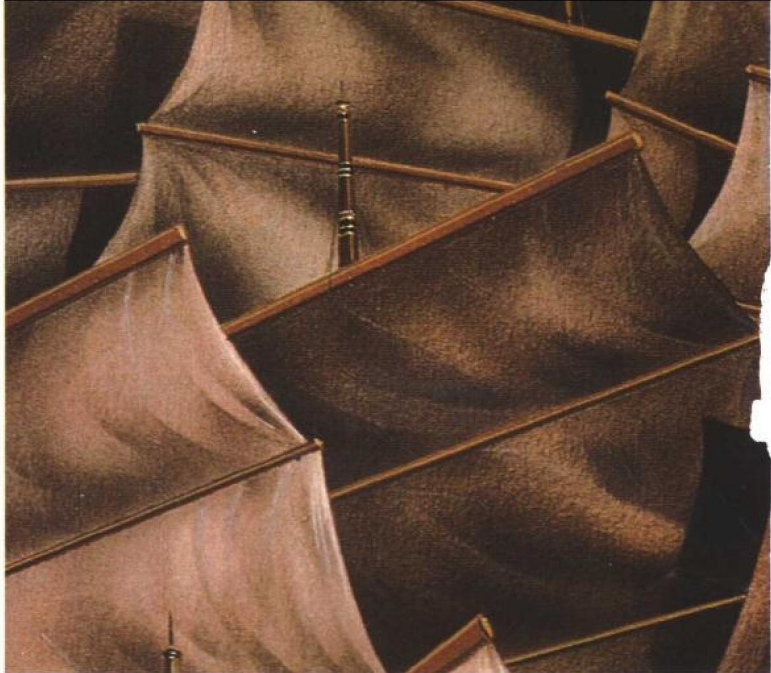
安居才能乐业。
家居装饰便担负起这样一个营造安逸之家的神圣使命。

足够的装饰准备工作当然必要，
并不是选购一套家具或者一些材料那么简单。
首先，
确定个性化的装饰主题。
然后，
在总体布局的同时，
不遗忘局部空间的利用与点缀；
在表面美化的同时，
不轻视内部功能的实用与完善。

以此态度对待家居装饰，
您会突然发现，
不但装饰的结果令您陶醉，
而且装饰过程的本身也将给您无穷乐趣。

这套丛书分《厨房·卫浴室》、《起居室·餐室》、
《卧室·书室》三个分册。
只图抛砖引玉，
让您有那么一点点新感受、新概念。

徐存龙 何志清 恩泽 王明明 陈隆 编写
冈捷 葛甫 版面设计



家居装饰新概念

丛书

厨房 · 卫浴室

目 录

厨房

家庭住宅的心脏 2

实例 4

操作台 · 贮柜 · 物架 28

洁具盆 · 水喉 34

简易餐桌 36

材料 40

电器设备 42

绿化 43

卫浴室

身心放松的港湾 44

实例 45

便器 51

浴缸 52

浴橱 54

洗面化妆台 56

水喉 61

化妆镜 · 小配件 62

材料 · 通风 63

绿化 64

浙江科学技术出版社

厨房

家庭住宅的心脏

“厨房是家居的心脏”，这是现代建筑界的新观点之一。不可缺少的一日三餐使得厨房自然成了您家务活动最为频繁之地。随着您现代生活节奏的愈来愈快，质量要求的愈来愈高，对减轻劳动强度、降低时间消耗、改善环境质量的迫切心也定会愈来愈强。于是，建议您的家庭装饰从厨房开始。

先特别要提醒您一句，厨房内燃气器具和电器集中，安全上的考虑首当其冲。

根据您的实际居住情况，作出完整的平面及空间设计规划，是整个装饰的基础。尤其是现代厨房的用具和设备多，而相对面积不大，又有安全和使用方便的特殊要求，更增添了您合理设计的必要性。

能开启的窗对于厨房应是必需的，不仅仅是合理采光的需要。在煤气泄漏、燃烧而缺氧严重、煮食使空气污浊等情形下，开窗通风比其他任何方法更为行之有效。因而，您在将窗户改成封闭型设计时，务请慎之又慎。

厨房的室内布局，可以从操作台入手。归纳起来，操作台可以有一字型、L型、T型、U型、岛型等布置形式，本书均有实例供参考。您可按自己的居住面积和实际需要选择摆放。然而不管什么型式的布局，您都应尽量遵循厨房工作的“三角原理”，即：取物、清洗、烹调三者的工作线路流畅而不拥挤。

充分利用空间，是厨房装饰的又一特点。现代厨房的操作台往往是由一些独立的低柜组合而成，其中灶具柜、洗盆柜应是必要的，其他还可安排一些多种形式的储物柜。在一些空间部分特别是操作台上方合理设置吊柜，不失为一种经典的设计。吊柜不仅具有放置物品的功能，而且还起着掩蔽管线的作用，使外表



更为整洁。您可根据家人的身高、臂长确定操作台和吊柜的高度和深度,达到取物及操作的方便。

另外,您可别拉下了众多现代厨房电器的位置。脱排油烟机、电冰箱、电烤炉、微波炉、电磁炉、洗碗机、消毒柜等等,即便您目前尚未全部拥有,最好也给它们预留下栖身之处。或许您还没忘记这些设备供电线路的到位。要注意有些电器的位置一旦确定,您想随意变换是困难的。

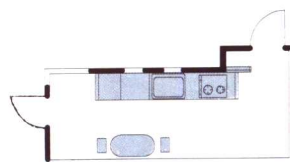
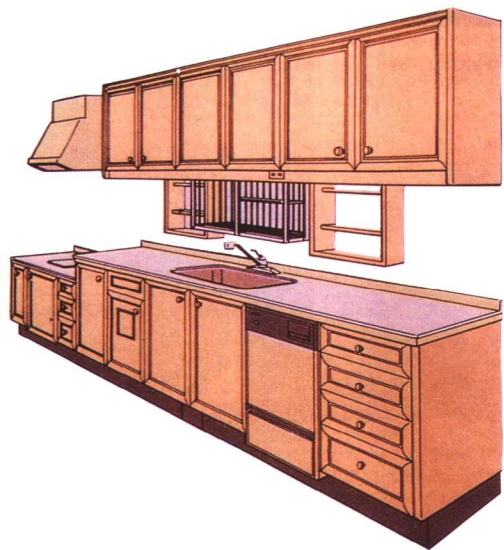
厨房面积允许,安装小型的简易餐桌,会给三口之家的日常用餐带来便利,可能您还会感觉到一番别有的气氛。

防火、耐热是对厨房装饰用材的安全性要求。厨房还是油污的积聚地,平整、光滑、拒水、抗酸碱的材料,有助于清洁工作。您不妨挑选使用釉面砖、大理石、花岗岩、人造石材、不锈钢或各类防火板等作为厨房墙面、地面、顶面及家什的材料。

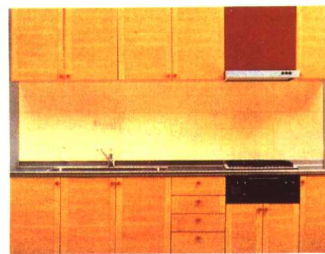
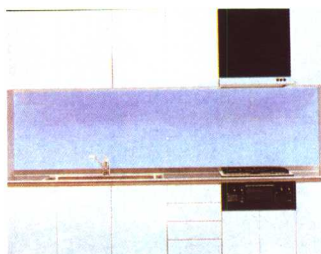
对于厨房的照明,您不应忽视其明亮实用为主、线路安全为本的基本要求。操作台上方安装射灯,想必是您乐意选择的。

现代人都向往在大自然的清新气息无时不在。奔忙一天,回到家里,更希望绿色植物与您招手相伴。厨房的绿化相对于其他居室似乎考虑的东西要多些。不要使您正常的家务活动碍手碍脚,可以将植物安置在窗台、电冰箱、吊柜、吊架等上面。吊兰、常青藤等植物往往能符合您的要求。厨房的油烟气易使植物污染,您只得常洗、勤换它们,使这里永远是春天。

▣ 厨房无论大小,都可以使操作台及吊柜等直线而列,形成一字型布置。在这里,电冰箱、洗盆柜、灶具柜是按顺序排列的,取物、清洗、烹调三者的工作线路显然非常顺畅。



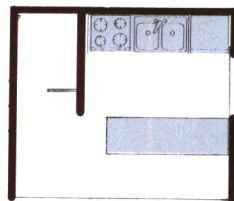
▣ 这几幅图简明地概括了操作台、吊柜的基本内容。冷、暖色调,各具特色,任凭个人喜好选择。



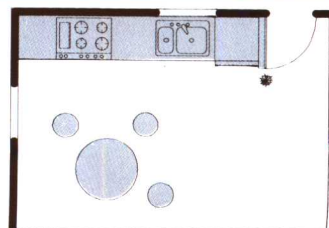
厨房



较小的厨房不妨设计成开放式，不必强求低柜的数量，仅设必要的灶具柜和洗盆柜；而在另一边设一台面，即可用作操作台，也可作为简易餐桌。绿色的柜面材料令操作者醒目而不感到刺眼。

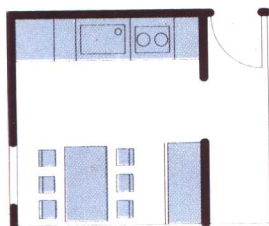


巧妙地利用空间，在这里得到淋漓尽致的发挥。在吊柜的下沿多做一层有玻璃移门的薄柜子，放置些油、盐、酱、醋、茶等用品，可以达到厨房的整洁。

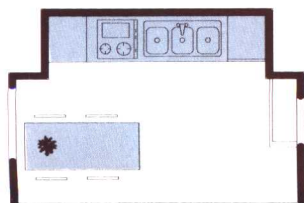


厨室

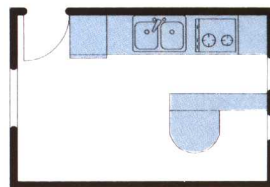
■ 深蓝色的墙面和洁白的柜橱形成鲜明的对比,再增加一只到顶的贮藏柜,使得厨室更加明快。



■ 利用墙体的形状,将操作台、吊柜等巧妙地做在其凹进部分之中,能使厨室显得平整划一。

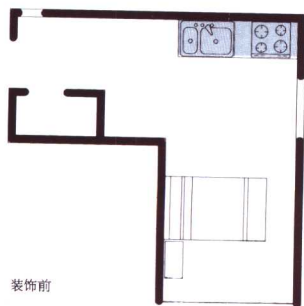


厨房

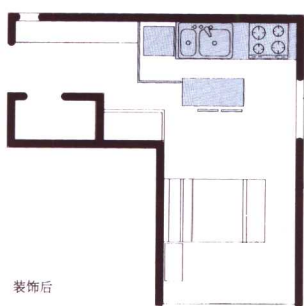


靠近窗的部分,设洗盆及灶具,能充分地利用自然光的采光。而在另一侧,摆设其他餐具、用品和简易餐桌,使整个厨房达到功能的多样化。





装饰前



装饰后

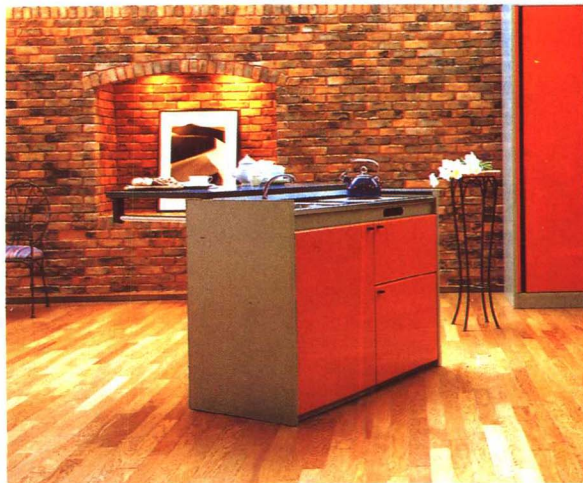
合理的空间隔断,使原本的一间房间,隔出了厨房和卧室两个各具功能的空间。本设计十分有利于单身汉和房间少的家居。



在深色柜橱和地面的衬托下，浅色砂质感的操作台面与餐桌面显得醒目自然；台面与桌面上几个相互呼应的圆锥形小摆设，是那么协调和富有情调。

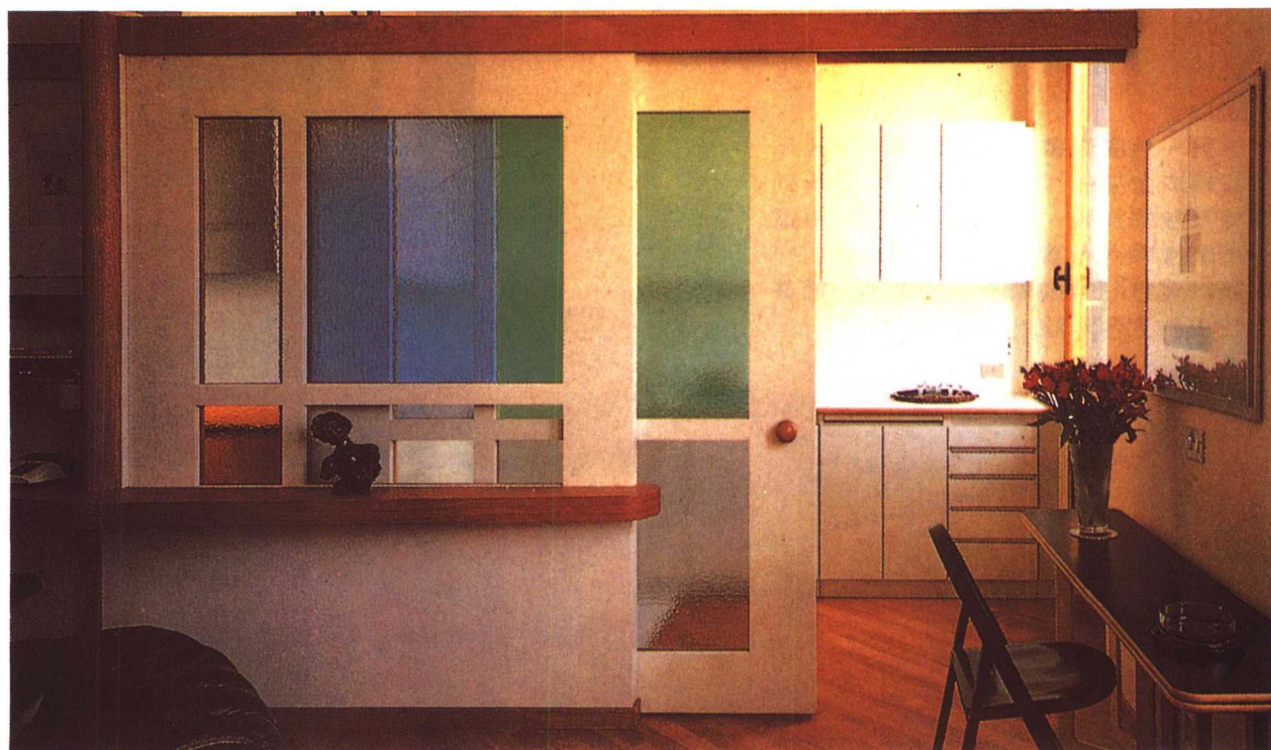


厨房



■ 古老的砖墙装饰,时新的移动式多用一字型柜,满足了现代生活中人们的怀旧感,不失为一种古今结合的时髦。

■ 满足了基本功能的一字型柜四面临空安放,小巧灵活。它还适宜用在主厨房以外的其他居室作第二厨用区。



■ 我国的烹调常习惯于用油多,有时排气装置并不能完全避免油烟散入其他居室。用精心设计的玻璃移门来隔开厨房,既能有效阻止油烟气味的漫延,又有助于采光和美观。本例的玻璃色彩颇具时代特色。



此放置的操作台是个自然隔断。工作者可边劳动边与家人面对面聊天,使繁杂的家务活变得轻松愉快。

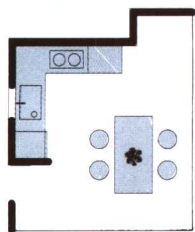




■ 将操作台直角展开,形成所谓L型布局,能相对提高利用率,一般的家居厨房都很适用。在这里两款中,洗盆和灶具分设在操作台的两个直角边上,更能防范洗涤时水对炒菜的干扰;窗扇紧靠外墙面的设置,使室内窗台部分有更多的地方安些小饰物,它们在户外光的逆光照射下,格外爽心悦目。

■ 在这座弧形墙上,局部开一个不大的洞,置几块搁板,摆放物品而不占地方。厨房的其他墙上也可仿效设置。只是应注意,如是承重墙,必须用足够的支撑材料,且开洞面积不宜大。





▣ 操作台、吊柜与墙面、地面、顶面低反差处理,使整个工作环境在暖色灯光下显得格外柔和温暖。



▣ 利用现成的厨室结构,作复合式的L型布置,具有洗涤、烹调、配菜等工作环境互不干扰的功效。

