

全新装修样板房图集

美丽新家

本书编委会 编著

Beautiful New Home · Kitchen · Diningroom

厨房·餐厅



北京科学技术出版社

美丽新家

本书编委会 编著

Beautiful New Home • Kitchen • Diningroom

厨房·餐厅



图书在版编目(CIP)数据

厨房·餐厅 / 本书编委会编著. — 北京: 北京科学技术出版社, 2006.6

(美丽新家丛书)

ISBN 7-5304-3362-8

I. 厨… II. 本… III. ①厨房—室内装修—建筑设计—图集②餐厅—室内装修—建筑设计—图集

IV. TU767-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 052288 号

厨房·餐厅——美丽新家

编 著: 本书编委会

摄 影: 陈伟明

责任编辑: 孙 真

责任印制: 张 良

封面设计: 李婷婷

图文制作: 李婷婷

出 版 人: 张敬德

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街 16 号

邮政编码: 100035

电话传真: 0086-10-66161951(总编室)

0086-10-66113227 0086-10-66161952(发行部)

电子信箱: postmaster@bjkpress.com

网 址: www.bjkpress.com

经 销: 新华书店

印 刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

开 本: 889mm × 1194mm 1/16

字 数: 102 千

印 张: 4

版 次: 2006 年 6 月第 1 版

印 次: 2006 年 6 月第 1 次印刷

ISBN 7-5304-3362-8/T · 559

全套(四本)定价: 92.00 元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。

京科版图书, 印装差错, 负责退换。



目录

美丽新家 Kitchen Diningroom

厨房·餐厅

- 一、整体厨房设计 4 原则 /5
- 二、厨房布局 /10
- 三、厨房通风 /10
- 四、厨房采光 /20
- 五、厨房照明 /20
- 六、厨房色彩 /22
- 七、厨房墙面 /25
- 八、厨房顶面 /25
- 九、厨房地面 /37
- 十、厨房管线 /37
- 十一、橱柜 /37
- 十二、橱柜台面 /37
- 十三、8 种节省厨房空间的方案 /43
- 十四、节省空间的厨房家具 /49
- 十五、餐厅色彩 /53
- 十六、餐厅的视觉中心 /60
- 十七、餐厅的装饰 /60
- 十八、餐厅的照明 /60
- 十九、吧台 /63





厨房设计讲究：空间布局最优化，劳动强度最小化，厨房操作智能化，烹调过程娱乐化



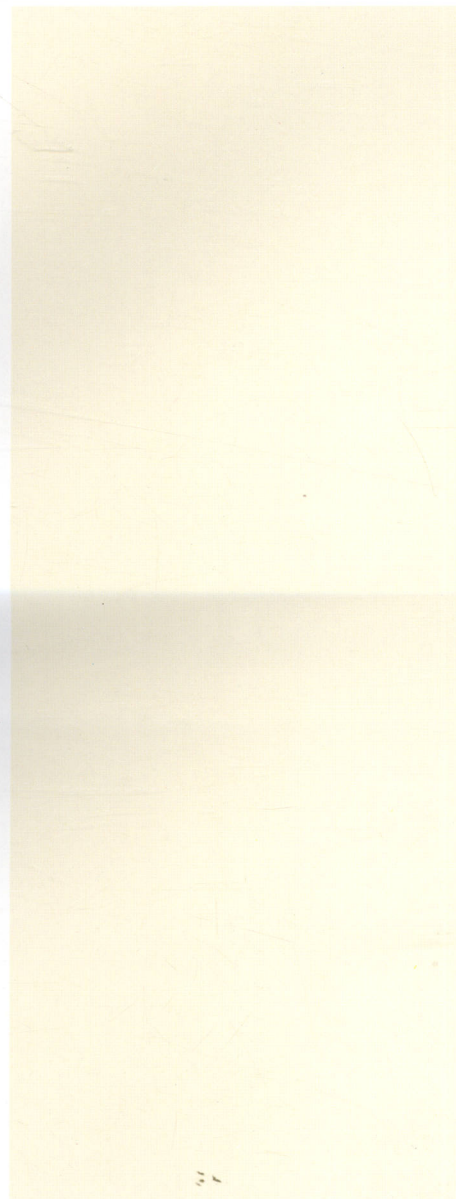
抽油烟机旁的迷你挂式TV为烹调增添乐趣



吊柜采用磨砂玻璃结合内照明，使橱柜不再呆板单调



配合敞开式厨房设计的精美吊顶



一、整体厨房设计 4 原则

- ① 橱柜和台面的高度适中，才能使主人用起来得心应手。
- ② 要有充足的光线。
- ③ 很方便就可以够得到各种用品。
- ④ 厨房的工作三角——灶台，水池及冰箱的最合理的距离加起来不超过 6 米。



美化空间并不难，只要有心你也能做到



从客厅望向厨房空间，整洁又干净



岛式厨房是大空间最好的选择，使你在使用厨房时游刃有余



在这样的环境下工作，烹调也是一种享受



貌似不经意的摆放实际是精心装饰的结晶



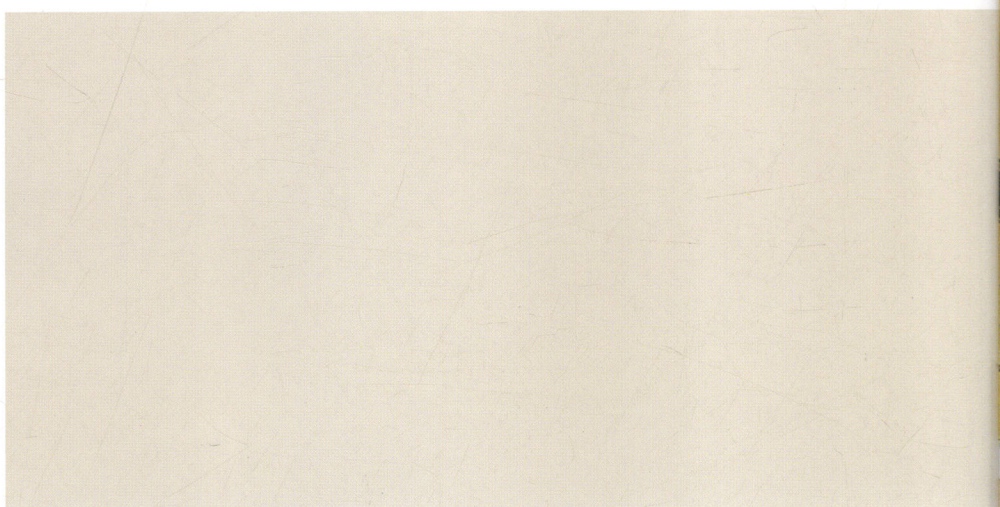
吊柜的磨砂玻璃可以起到缓解空间压抑感的作用



对于不常在家做饭的人来说，橱柜更像是一处装饰



细节的把握表现出主人对生活的态度





餐桌临窗摆放，简洁而温馨



白色的反光效果极好，会使空间看起来比实际大很多



墙壁上嵌入式灯槽的装饰功能大于其照明功能



台面死角被用来放置辅料和器具，既美观又实用



厨房也可以打造成如此柔和的居室



整体橱柜要为厨房小家电预留足够的电源插座



大空间可做成岛式厨房

二、厨房布局

要紧紧围绕烹饪工作的流程及厨房的储藏功能来布局。根据厨房的空间形状和面积、用餐人数及操作频率、操作人数密度等具体分为“一字型”、“L型”、“U型”、“岛式”等形式。也可根据喜好和需要设计成西方流行的敞开式厨房，但要注意油烟的及时排出。

三、厨房通风

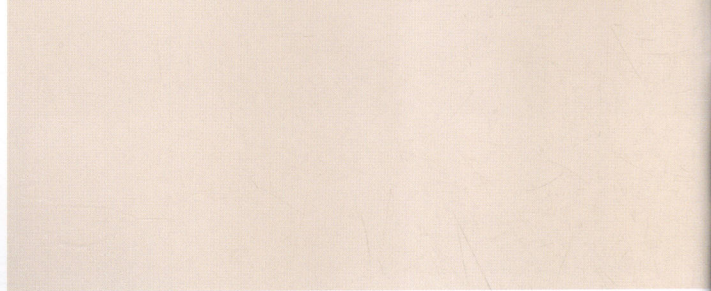
在现代的厨房里，烹饪的主要方式仍然是以炉灶为加工手段，在诞生美味食品的同时也制造出了一氧化碳、二氧化碳、二氧化氮等有害气体及微粒。如果能及时换气则可以排除异味，调节室内的温、湿度，防止蒸煮食物时产生大量水蒸气和因为高温而发生的霉变，并且保护了厨房所具有的储藏功能。厨房的通风大致分为以下几种：全面通风以整个厨房空间作为排风的组织区域，可以从根本上改善厨房的室内环境，达到全面排出污染气体的目的。局部通风以厨房产生的油烟气和湿热气体的区域作为排风的组织区域，设置一系列排风设备来改善空气。自然通风利用风压、烟囱效应原理来进行排风。此方法最经济，但要注意防止逆风。机械通风依赖于排风扇、抽油烟机等机械设备来进行。综合通风最典型的排风方式是利用通风罩加排风扇，它综合了其他排风方式的优点，在达到良好排风效果的同时更注重了节能。



蓝色看起来很理性，配合金属拉丝的贴面板，使厨房现代感极强



延长的弧形台面有效地增加了使用面积，而且巧妙地分隔了空间



通过颜色的对比突出设计中的亮点



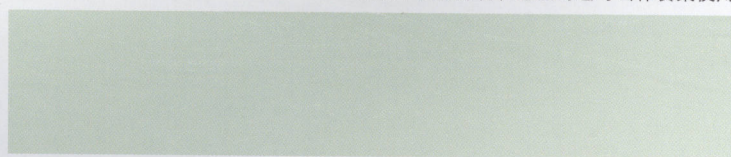
橱窗的设计方便了与外界空间的沟通



厨房中的操作台在必要时也可当作餐桌使用



餐厨空间有机地融合在一起



空间虽小但布局十分合理



充分的利用自然光是整体厨房设计的一大要求



收纳的巧妙与合理是对整体橱柜最大的要求



小空间设计时要力求简洁



在颜色上做些突破可使厨房看起来不再单调枯燥



玻璃隔墙有效地拓展了视觉空间



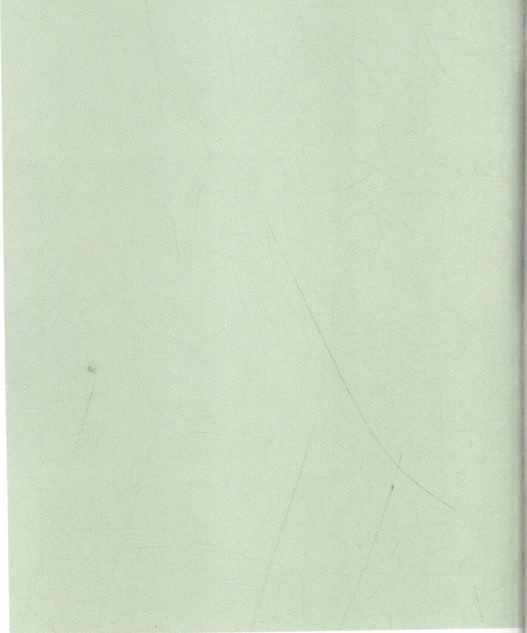
小空间在设计中要强调空间的合理巧妙使用



空间虽小但功能齐全



主人开辟出一片区域作为独立的洗手区



单调的橱柜台面最需要精心装饰



厨房是家的一部分，也需要精心装扮一番