

中国室内装饰优秀作品集
ZHONGGUO SHINEI ZHUANGSHI YOUXIU ZUOPINJI

厨房规划

主编：梁丽燕



湖南美术出版社



厨房 规划

中国室内装饰优秀作品集
ZHONGGUO SHINEI ZHUANGSHI YOUXIU ZUOPINJI

主编：梁丽燕



湖南美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国室内装饰优秀作品集 / 梁丽燕主编. 长沙:
湖南美术出版社, 2006
ISBN 7-5356-2437-5

I. 中… II. 梁… III. 住宅-室内装饰-建筑设计-中国-图集 IV. TU241-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第024543号

• 本书图片由贝思(香港)出版有限公司提供

中国室内装饰优秀作品集·厨房规划

策 划: 越华文化
主 编: 梁丽燕
责任编辑: 李 松
责任校对: 张家玲
出版发行: 湖南美术出版社
(长沙市东二环一段622号)
经 销: 湖南省新华书店
印 刷: 长沙湘诚印刷有限公司
开 本: 889 × 1194 1/16
印 张: 20
版 次: 2006年5月第1版 2006年5月第1次印刷
印 数: 1-6000册
书 号: ISBN7-5356-2437-5/J·2244
定 价: 149.00元(共五册)

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0731-4787105 邮 编: 410016

网 址: www.arts-press.com

电子邮箱: market@arts-press.com

如有倒装、破损、少页等印装质量问题,
请与印刷厂联系调换。

前言

提起居室中的厨房，人们往往会联想到油腻、昏暗、肮脏、潮湿这些令人烦厌的字眼。因此，在过去的家居设计中，厨房一般被安置在一个不起眼的逼仄角落。它在人们的生活中不可或缺，但在人们的心目中，却毫无地位可言。随着人们生活水平的提高和家居设计理念的更新，厨房在居室整体格局中的重要地位，已经逐渐确立，它是煮食的“重地”，更是彰显人们生活品质的重要单元。现代化的生活需要现代的居室，现代化的居室需要现代化的厨房。

天然现代材质，明畅的线条，简洁的色彩，是现代化厨房的必备元素，这些现代化的元素不仅能提高煮食的效率，还能节省空间和体力，更重要的是，它们使厨房一扫昔日的烟尘，呈现出全新的面目，和谐的布局、悦目的色彩、柔和的光线……它们能养眼，更能滋养舒畅的心情，享受烹饪的乐趣，享受家居的温馨，享受生活的惬意。

《高等院校艺术设计专业通用教材》编委会

主任：朱国荣 上海市美术家协会副主席、秘书长

编委会：邱瑞敏 上海大学美术学院院长

郭力 上海大学美术学院教授

何小蔚 上海市美术家协会

杨顺泰 上海理工大学设计学院教授

程俊杰 上海师范大学设计系主任

徐伟德 上海工程技术大学设计学院副院长

王曾纬 上海建桥学院设计系主任

顾惠忠 上海交通大学媒体与设计学院副院长

序

艺术设计是当前最受人们青睐的一门艺术学科。回想在20世纪末期，艺术设计以迅猛的大潮之势涌进艺术院校时，由于当时教材匮乏，师资短缺，使得我国的艺术设计教学一时面临无米之炊的困境，这种情况与20世纪初期我国早期美术教育的境遇极为相似。此后艺术设计的各种教材仓促上马，虽然一时救了急，但毕竟不是长久之计。

在跨进21世纪的今天，艺术与生活最密切的连接就是艺术设计。2010年的世博会将在上海举办，从“城市，让生活更美好”的主题词中，可以感觉到艺术设计将会在当代城市生活中诸如识别、美化等方面扮演愈来愈多的角色，担当起愈来愈多的社会艺术责任。

因此，无论是从近期的需要来看，还是从长远的发展来看，对艺术设计人才的培养都是刻不容缓的。尽管现在已经有了不少艺术设计类的教材，但是我们感到，编写一套适合上海实际需要的艺术设计教材，还是很有必要的。为此，上海市美术家协会会同上海近十家与艺术设计有关的院校，组织具有丰富艺术设计教学经验的教授和骨干教师来编写一套具有普遍适用性的艺术设计教材，并在使用的过程中不断对其进行修改提高，同时逐步拓宽艺术设计的领域，增加新的门类，努力使这套教材更贴近现代生活、更具有创造性、更为实用完美，在都市现代化的推进中发挥一点切实有用的作用。这可以说是我们组织编写这套教材的本意。

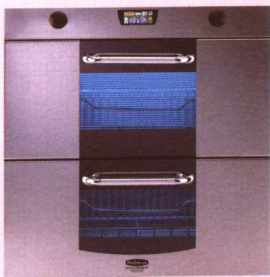
走自己的路，难免会有差错，这是需要读者给予谅解的，并期待你们的指正。

上海市美术家协会副主席、秘书长 朱国荣

2006年6月



厨房 规划



一般的厨房，离不开6种模式：

- 一、单行式，厨房狭长，所有厨房设备都安排在一单行上。这种设计方式能给人简洁明快的感觉。在走廊不够宽、空间不够大、不能容纳平行式设计的情况下通常都会采用这种设计形式。这种设计工作区的方式简单为主体，但需要注意的是必须要保证通道的畅通。
- 二、双行式，将工作区沿两边墙平行布置，前后台柜两端为开放式的，各施其责。这种配置无法像L形和U形那样简洁，而且工作的三角形（水槽、火炉和冰

箱这三个点组成的三角形）也不易安排。在工作中心的分配上常将清洗和配餐组合在一边，将烹调安置在另一边。这种设计可同时容纳几个人操作，但是因为工作区分开成为两个，所以可能会给煮食者在操作上带来不便。

- 三、L形，工作区沿墙作90°双向展开呈

L形，现在家居钻石型的厨房多属此类。这种设计方式可方便各工序连续操作，它所产生的视觉变化令人有舒适感，也使煮食者在工作时有更灵活的空间。同时，这也是最节省空间的一种设计，无论厨房面积大或小，均可以采用这种设计。要注意的是应避



免L形的一边过长，那样会降低工作的效率。如果空间较大，空出的地方可安放餐桌。若是开放式的L形，可将短的一边设计成隔断的工作台，或直接设计成小餐桌。

四、U形，这种配置的工作区有两个转角，它的功能与L形大致相同，甚至更方便。U形配置时，工作线可与其他空间的交通线完全分开，不受干扰。在采用这种设计方法时，最好将水槽置于U形的底部，将配餐区和烹调区分设在两翼，使工作三角(水槽、炉灶和冰箱这三个点组成的三角形)成正三角形。

五、岛形，即在厨房中间摆置一个独立的料理台或工作台，由于厨房多了一个料理台，所以岛形厨房需要较大的空间。多见于开放式的设计，厨房和饭厅之间伸出一张桌子，既可作煮食时的工作台，又可用于进餐。这种岛形的厨房设计日渐受到人们的喜爱，它的设置也使厨房更加完善。



厨房的规划要点



规划厨房，西方有 The Work Triangle 的概念，意为厨房主要三大要素，储食地方(冰柜、橱柜)、备菜地方(洗涤盆)和煮食地方(炉头)的空间安排。这个概念认为这三个要素在任何厨房中都会构成一个三角形的活动空间，这三个空间如果相隔太近，就会太挤，没有足够活动的空间。

现在很多住宅都是寸金尺土见方，碍于空间有限的关系，单行式和 L 形的厨房非常普遍。就单行式厨房而言，可先考虑洗涤盆的安排，置中是理想的选择，然后两面分置煮食炉和冰柜，三者之间最好有一点工作空间，在单行式的厨房中，吊柜扮演非常重要的角色。就 L 形厨房而言，特别应注意的是转角位的空间，这里最容易浪费，如果空间容许的话，可以考虑在直角位放置洗涤盆或一座四炉头式的煮食

炉，否则，安装橱柜也能善用空间。现今大部分的橱柜都有考虑角位的空间安排，让人尽量使用狭小厨房的每一寸空间。

厨房的色彩

面对空间狭小的厨房，颜色和光线的安排有很重要的作用。白色是理想的选择，这样会令厨房看起来宽敞明亮。别以为白色会很沉闷，恰恰相反，以白色为底色，你可以随时更换餐具的颜色，让你的厨房时常有新鲜感。当然，如果你的厨房有足够的空间，颜色的选择不妨大胆创新。

厨房里，要注意的是橱柜、工作台及餐桌的颜色。在大自然中很多果实都是橙色的，它给人温暖、明朗、甜美、活跃、成熟、丰美的感觉，故最能诱发食欲，所以橙色常被应用于厨房及饭厅当中。橙色

的温暖感比红色强烈，火焰最高的时候也是橙色而不是红色，所以色彩纯度不宜过高，否则容易造成视觉疲劳，或使人过度兴奋。

打造光线

光线的安排在任何空间都重要，一个宽敞的厨房当然需要足够的光线，然而，这在狭小的厨房中更见重要。足够的光线能产生扩展空间的效果。

厨房的灯具以选用能保持蔬果原色的荧光灯为佳，这种光不仅能使菜肴具有吸引食欲的色彩，也有助于提高在洗涤时的辨别力。很多家庭都会在天花板上装置铝架，再装上平均分布的内置式石英灯。铝架方便清洁，而石英灯的光线充足，不刺眼又能照亮每个角落，给人光明清亮的感



觉。吊柜下部也要装上灯，避免天花板上的灯光下射的光线造成阴影，进一步方便洗涤工作。由于在煮食时产生的热水蒸气和油烟等影响，灯比较容易受到污染而使照明的亮度降低，因此在选用上以能方便拆换维修的款式为佳。

除了基本而实用的照明之外，有些灯饰更富有厨房空间装饰性的效果。例如在磨砂玻璃柜内安装小射灯，可以把摆放普通用具的地方改成陈列柜；或在吧台上的饰柜内装上镜子，与射灯配合造成晶莹剔透的效果；餐桌或吧台上也可垂吊几盏高度不一的装饰吊灯，以局部的照明效果来增添饮食气氛。如果情况许可你也可以在半岛形台面的顶部加置一个小型的酒柜，再在底部内置射灯，这样既可用于摆放酒杯，又可以为厨房营造轻快随意的生活氛

围，装饰、实用两不误。

天花板

无论天花板选择哪种材质，一定要是防火和不变形的。目前市场上比较常见的厨房用天花板是塑料扣板和铝扣板。塑料扣板相对价格便宜，可供选择的花色少。铝扣板非常美观，常见的有方板和长条板，喷涂的颜色丰富，选择余地大，但价格较贵。如果采用吸顶灯，把灯镶嵌在天花板里时要做出隔层，以防灯产生的热量把天花板烤变形。

墙壁

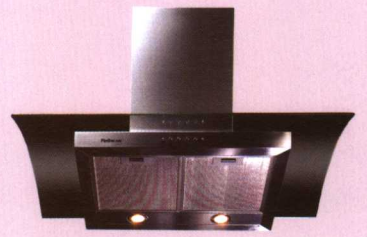
厨房的墙壁应选购方便清洁、不易沾油污的墙材，还要耐火、抗变形等。目前，可供选择的有防火塑胶壁纸、经过处理的

防火板等，但最受欢迎的仍是花色繁多、能活跃厨房视觉的瓷砖。瓷砖具有独特的物理稳定性，耐高温、易擦洗等特点都是它长期被用来作厨房墙面主材的原因。

地板

有些家庭为了达到室内地材的统一，在厨房也使用花岗岩、大理石等天然石材。虽然这些石材坚固耐用，华丽美观，但是天然石材不防水，长时间有水点溅落在上面会加深石材的颜色，变成花脸。如果大面积潮湿，会比较滑。因此厨房地面不适合使用天然石材。实木地板、强化地板虽然工艺一直在改进，但它们最致命的弱点是怕水和遇潮变形。目前在厨房里用得比较多的材料是防滑瓷砖或通体砖，既经济又实用。





厨房的电器时代

现代的厨房设备越来越电器化，除了炉头、电饭煲和冰柜外，还有微波炉、洗碗机、搅拌机、多士炉……规划厨房，不妨考虑把这些电器用品内置在橱柜内。不过注意不要令厨房用电负荷过重，别小看电饭煲，它的耗电量也是很惊人的。

在厨房放个收音机，可以为煮食者增添旋律。如果厨房有空间，不妨放个电视机，市面上有不少光盘教授烹饪。装个书架也很有意思，烹饪书能为煮食者带来无穷的灵感，饭菜来来去去都是那几款，尝

试不同的搭配会有不同的效果，令人有天天新款的感觉，因此，在厨房留出空间放烹饪书，绝不过分。

中国人煮食锅气最重，因此煮食时的油烟自然比较多。弄得厨房油烟满布，当然不是好事，更糟的是油烟如果飘到厅堂，会使厅堂的家具更容易染尘。

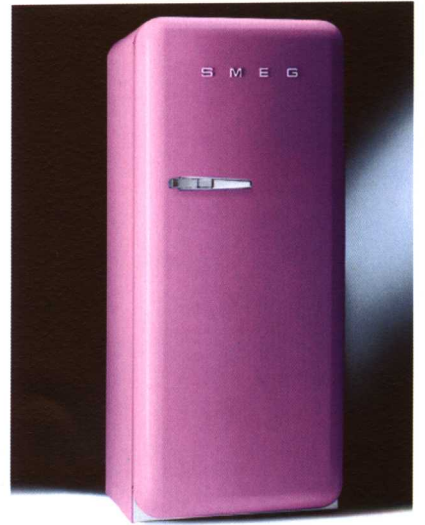
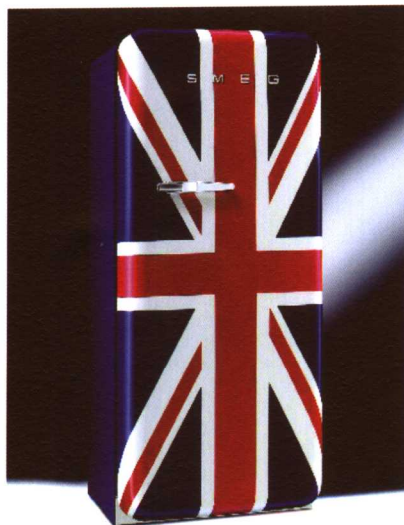
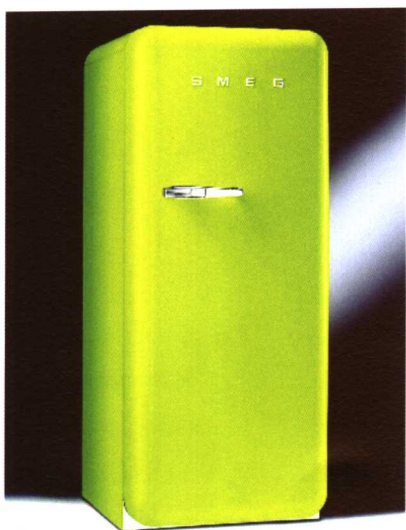
抽气扇固然有作用，但抽油烟机的作用更直接。规划厨房时，应同时考虑抽油烟机的安排，因为除了你的炉头上面要有足够的空间放抽油烟机外，你还要安排把抽气管引出窗外。如果安排得不好，不但

有碍观瞻，而且会浪费空间，例如抽油烟机上的橱柜用不着，又或者装不上橱柜。

储物柜

厨房需要有最多的储物空间。试想，你有这么多的用具，吃的用具、煮食的用具、备菜的用具等等，小至碟、杯、匙、筷、调味瓶，大至镬、煲，全部都要有安身之所，厨房才不会凌乱，煮食时才能更有效率。

橱柜的柜身一般以防火胶板为主，还可使用不锈钢，不锈钢的优点是不易藏虫



smeg 冰箱有多款颜色及图案供选购。〔图片由长富(建材及工程)有限公司提供〕

蚁、耐用及容易清洁。储物柜的门板是需要着重留意的地方。防火胶板是最常用的门板材料，但质量参差不齐，其中较差的会在时日长久之后出现渗水和松边的现象，因此最好选用一些把驳口拉贴到门板的背部的防火胶板，以保持门板外表的美观。另外也有人喜欢以火焗漆的方法来装饰门板，具体的操作方法是在整块门板上数次上油、打磨，再以高温烤焗，使表面光滑明亮，而色彩的选择也较丰富。此外，柜板也可使用清玻璃、磨砂玻璃、铝板等，以增添设计的时代感。

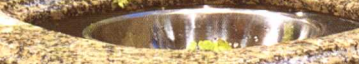
厨房工作台

备菜的地方很重要，那是你切食物、调味的地方，因此，台面必须能承受重量和容易清理。

人造石台面

人造石是现时人们常用的台面用材，它分无缝和有缝两种。无缝人造石台面是目前橱柜中用得最为广泛的材料。人造石材有耐磨、耐酸、耐高温、抗冲、抗压、抗折、抗渗透等特性。其变形、黏合、转弯等部位的处理也有独到之处。因为表面没有孔隙，油污、水渍不易渗入其中，因此抗污力强。可任意长度无缝黏接，同材质的胶黏剂将两块石材黏接打磨后，浑然一体。





天然石材台面

天然石材中的高档花岗岩和大理石是橱柜台面的传统原材料，比较常用的是黑花和白花两种。天然石材本身有的纹理是自然形成的，非常美观，而且质地坚硬，防刮伤性能十分突出，耐磨性能良好，而且这种材料造价低，花色也各有不同。但它也有自身的先天缺陷，由于石材是天然而成，因此它的长度一般不可能太长，不可能做成通长的整体台面，与现代追求整体台面的潮流不相适宜；即使两块石材拼接也不能达到浑然一体的效果，且缝隙易滋生细菌；天然石材密度较大，需要结实

的橱柜支撑，它坚硬有余而韧性不足，如果遭遇重击很容易出现裂缝；有一些看不见的天然裂纹，若遇到温度急剧变化也会易开裂，很难修复。

耐火板台面

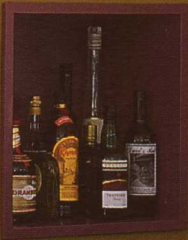
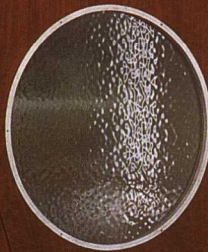
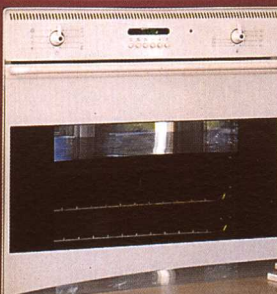
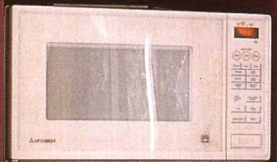
俗称“防火板”，真正的效果也只是耐火。虽然不是台面主流，但也占有一定的市场份额。目前市场上使用于橱柜台面的耐火板贴面通常采用平面加压、加温、粘贴工艺，以进口为主。这种板材色泽鲜艳，耐磨、耐刮、耐高温性能都较好，能给人以焕然一新的感觉，但是台面易受潮，

使用不当，会导致脱胶、变形、基材膨胀的严重后果。

不锈钢台面

不锈钢台面光洁明亮，各项性能较为优异。它一般是在高密度防火板表面再加一层薄不锈钢板。质量比较好的不锈钢坚固，易于清洗，实用性较强。近几年来，由于受到欧美“一体化”现代橱柜新概念的强烈冲击，不锈钢台面也在顺应橱柜美观实用相结合的发展趋势，做了一些相应改进。对于偏重于“实用”考虑的消费者来说，选购不锈钢台面也未尝不可，但是





在视觉效果上这种材料会显得较“硬”，给人以“冷冰冰”的感觉。

高压板

高压板是一个不错的选择，例如西德板，它是把高压可屈曲防火胶板配合强力胶，在高温下使胶板胶合于夹板上制造成的，所有台面圆边，既有线条美，又不怕小孩子碰撞台角。还有就是，它由合成纤维及矿物制成，坚硬、耐磨、耐热和抗污，是理想的工作台面。这些高压胶板都有极多款式选择，颜色亦多，甚至还提供仿云石、麻石的花纹。

设计工作台面，除了要注意台面质料的选择外，还要注意台面的高度。如果台面太矮，切东西时就要弯着腰，长时间会造成腰酸背痛毛病。相反，如果煮食炉台面太高，则又会令炒菜时很吃力。因此，工作台和煮食炉台面的高度不一定要一样，

工作台可略高一点。

现代人煮食确实越来越方便了。以往，我们都要把食物送到水龙头前洗，现在很多的水龙头及花洒的设计都是可以伸缩自如的，使用者在有需要时可以把水龙头拉往需要的地方使用，而且花洒的设计也是多功能的，可以拆下来换上刷子或其他厨房用具，可谓一物多用。

如果你喜欢或是经常煮食，你就会知道食物的渣滓是个令人头痛的问题。煮食的过程中，自然有很多瓜皮、烂掉的菜叶等要去掉，每次都要开废物箱其实很麻烦，而且弄得废物箱非常脏，市面上其实早就有了现成的洗涤盆组合，内置废物箱，一方面煮食者去掉渣滓方便得多，另一方面，这个成为洗涤盆一部分的废物箱，清洗也比较容易。

所有美味的食品都靠厨房弄出来。没有人不爱吃，没有人不要吃，吃本身固然

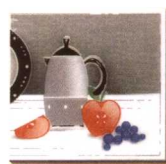
是一种享受，但你有没有想过，弄吃的过程也可以是一种享受。当你知道你的子女或爱人会欣赏你煮出来的食物时，整个弄吃的过程也会变得更加精彩。



200X200 26G



200X200 26G2



200X200 26G2



200X200 26H



200X200 26H2



200X200 26H2

产品品牌：罗马磁砖