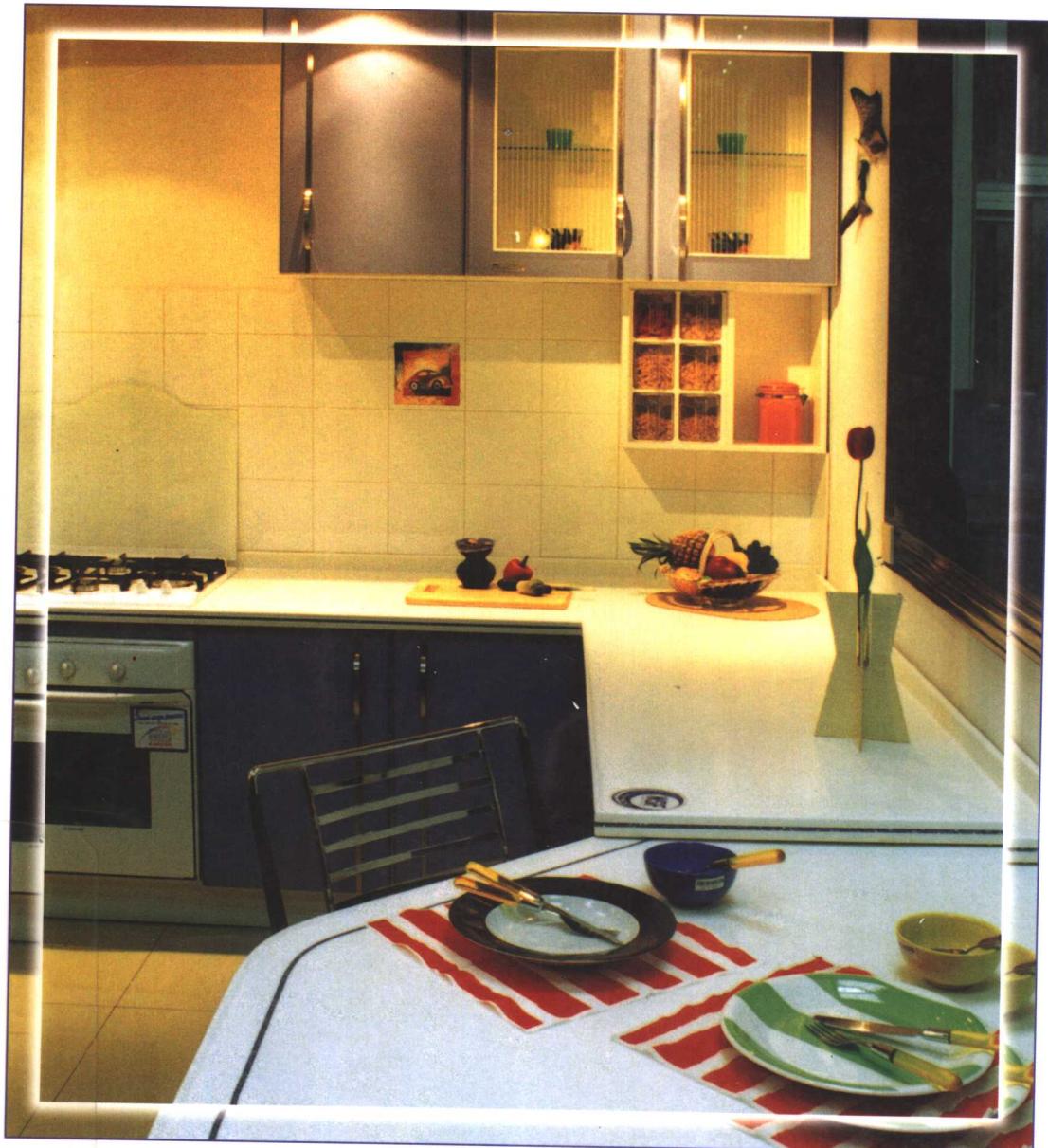


Z 新 X 家 S 居 L

装修实例套餐

—— 装修难点 · 厨房 餐厅



浙江科学技术出版社

策 划 山人

责任编辑 莫沈茗

装帧设计 英子

电脑制作 青草

图片摄影 汤益民 范子 艾菁

本书部分拍摄实景由上海荣欣装潢公司、新时代批发商城厨具超市、杭州陶瓷品市场提供

新 家 居

装修实例套餐

——装修难点·厨房餐厅

习 习 侯卫湉 编著

出版 浙江科学技术出版社

发行 浙江省新华书店

印刷 杭州富春印务有限公司

开本 787×1092 1/16

印张 4

2000年10月第1版

2000年10月第1次印刷

ISBN 7-5341-1464-0/TU·48

定 价：21.00 元

新 家 居 装 修 实 例 套 餐

——装修舒适·卧室 儿童房

——装修难点·厨房 餐厅

——装修个性·工作室 休闲室

——装修明快·卫浴室

——装修亮点·客厅

新 家 居

装修实例套餐

—— 装修难点 · 厨房 餐厅



编著：习习侯卫洁

7-247

浙江科学技术出版社



ZHUANG XIU SHI LI TAO CAN

餐厅

开放式厨房

岛形

U形

一字形

L形

厨房

导
读

30

27

26

21

17

5

4

自然清新

自成一家

ZIRANQINGXIN

ZICHENGJIA



ZHUANG XIU SHI LI TAO CAN

橱柜	44
吧台与酒柜	48
天顶	50
墙面	51
地面	53
电器与灶具	55
绿化	57
装修要点	60

Z 自我设计
ZIWOSHEJI

自我创意
ZIWOCHUANGCI

厨 房

厨房是现代家居装修中的难点。装修难的原因在于：厨房需具备较多的基本功能，如烹饪、清洗、储物等等；为了保证基本功能的实现，需具备必不可少的基本条件，如供水、供电、供气；须有必要的保障措施，如防水、防潮、防火、隔热、通风等。在一般家庭面积不大的厨房里如何合理布局，使各种设施各得其所，既满足各种基本条件的要求，又充分保障厨房基本功能的实现，这就是厨房装修难的所在。本书将介绍几种厨房常见布局的类型，从设计之初就以解决“难处”为原则。

从理论上讲，通常厨房主要有3个区域，即洗涤区、烹饪操作区和储物区，它们的布局应构成一个三角形，以减少烹饪操作中的走动。



L 形

L形布局的特点是工作台面沿两面相接的墙壁展开。一般，洗涤区在临窗口处或光照集中区域，采光良好，而烹饪区的炉灶位置则靠近通风口，排油烟功能良好。由于洗涤、烹饪和储藏区分处L形的两边，三角形工作区的原理能得到充分体现。该布局适用于较小的家庭厨房和半开放式厨房，其L形的一边可兼餐厅或客厅的隔断。要注意的是：L形的长边不能过长，否则将增加走动，影响工作效率。

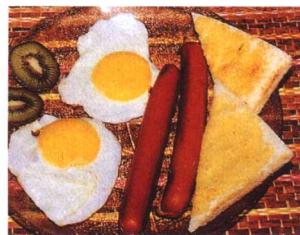




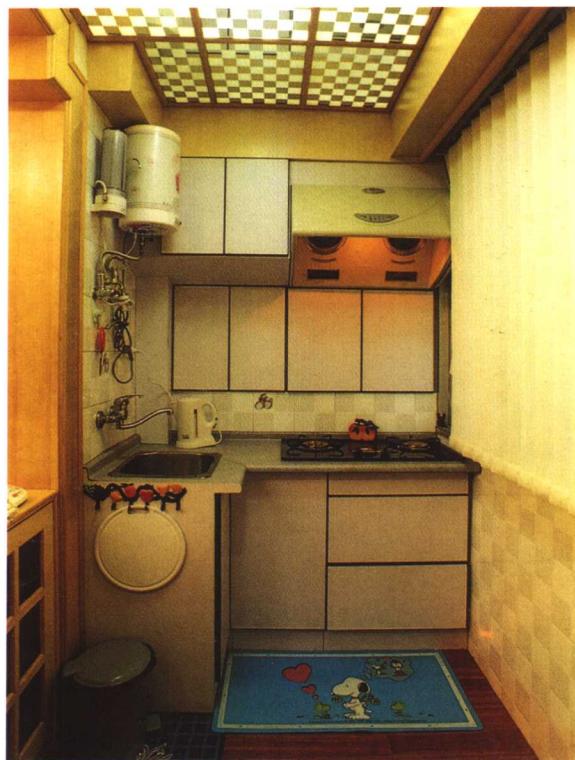




整洁、有序
是厨房设计最基
本的原则，置身
于如此洁爽、宽
敞的烹饪环境，
乏味的厨作会变
成愉悦的享受。











12



► 以防火板材贴面、实木线条收边的组合橱柜。



► 洗涤槽临窗设置，有良好的采光。



