

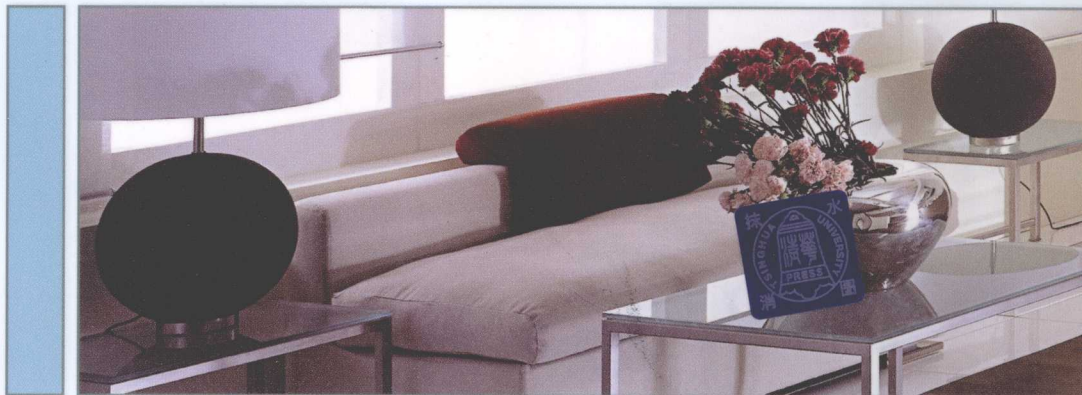
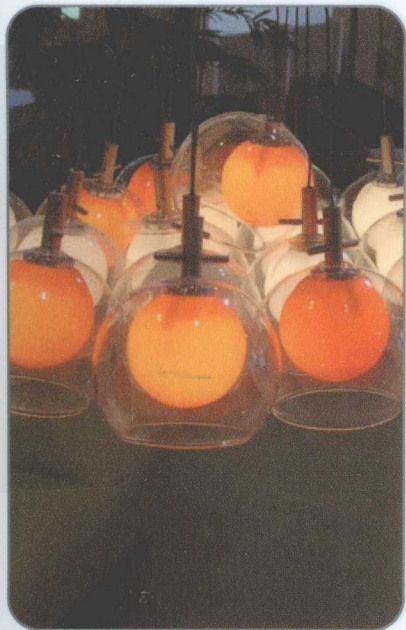
设计引领未来 家装全程体验

含CD

家居
创意

厨卫篇

陈敏 / 主编



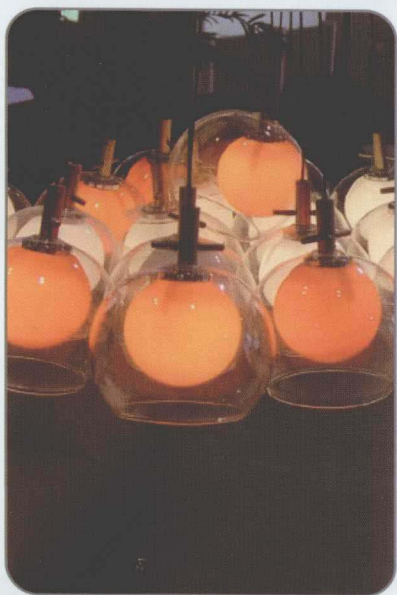
- 展示10多位大师级设计师的家居精品案例
- 资深家居设计师提供宝贵的实战经验
- 方案设计、挑选材料、装修流程、规范施工全程体验
- 详细的材料、工钱计算方法，让您省钱有道

清华大学出版社

家居 创意

陈敏 / 主编

厨卫篇



清华大学出版社
北京

内 容 简 介

厨房和卫生间是住宅中的特殊空间,在家庭生活中的使用频率最高。厨房、卫生间设计是否合理直接影响到家庭生活的效率和舒适程度。希望阅读与欣赏本书后可以对厨卫及家居的装修有一定的帮助,同时了解装修的流程,装修的时候能少走弯路,并节省一些成本。

本书可以作为室内设计专业教学及其相关专业培训的基础教程或配套参考书;也适合广大初涉设计领域或者计划置业和装修的业主作为参考书。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

家居创意——厨卫篇/陈敏主编. —北京:清华大学出版社, 2010.1

ISBN 978-7-302-21074-0

I. 家… II. 陈… III. ①住宅—室内装修—建筑设计 ②厨房—室内装修—建筑设计
③卫生间—室内装修—建筑设计 IV. TU767

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第168943号

责任编辑:陈绿春

责任校对:徐俊伟

责任印制:杨 艳

出版发行:清华大学出版社

地 址:北京清华大学学研大厦 A 座

<http://www.tup.com.cn>

邮 编:100084

社 总 机:010-62770175

邮 购:010-62786544

投稿与读者服务:010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈:010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 刷 者:北京鑫丰华彩印有限公司

装 订 者:三河市漂源装订厂

经 销:全国新华书店

开 本:210×285 印 张:8.75 字 数:243 千字
附光盘 1 张

版 次:2010 年 1 月第 1 版

印 次:2010 年 1 月第 1 次印刷

印 数:1~5000

定 价:39.80 元

本书如存在文字不清、漏印、缺页、倒页、脱页等印装质量问题,请与清华大学出版社出版部联系调换。联系电话:(010)62770177 转 3103 产品编号:030416-01

英国历史学家阿诺尔德·约瑟夫·汤因比（Arnold Joseph Toynbee, 1889—1975年）在20世纪70年代后期说过：世界史的主导权将从西方文明向非西方文明转移，以中国为轴心的东亚文明将成为未来世界的关键。

今日中国提出要构建和谐社会、和谐世界。“和谐”这一主题正是世界文明生存与发展的主导方向。反映在人类对人居环境的要求，就是要创造和谐人居，创造一个满足人的物质和精神的双重需要的健康空间。

国外建构性后现代理论主张重建人与人、人与自然、高技术与高情感的平衡，这对世界城市规划及建筑室内外环境设计产生了巨大的影响。其理论的核心哲学思想深受中国古代先哲生存智慧的启示。《黄帝宅经》上说：“夫宅者，乃阴阳之枢纽，人伦之楷模”。这里已明确把道法自然、人伦礼序作为人居设计的最高原则。

道家所主张的“道”，是指天地万物的本质及其自然循环的规律。道家创始人老子建立了“道”的哲学，他所说的“道”，也被称为“天道”。《道德经》中说：“人法地，地法天，天法道，道法自然”，就是关于“道”的具体阐述。道家学说的内容，以自然天道观为主。人的一切生命活动应该顺应自然规律，才能够延年益寿，这是道家养生的根本观点。庄子则把人与自然合一看成是养生的最高境界。儒家创始人孔子提出的“礼”的思想，主要讲的是处理人与人之间关系的原则，可以说，以“礼”为基础的人与人的和谐是孔子所向往的理想社会人际状态。《礼记》托孔子之名曰：“是故以之居处有礼，故长幼辨也；以之闺门之内有礼，故三族和也”；汉代刘向《说苑·修文》指出，住宅的基本制式可以“正父子之义，章尊卑之事，别大小之德异”；晋周处《风土记》上说“宅亦曰第，言有甲乙之次第也”，这些陈述都更深入地诠释了住宅作为“人伦之楷模”的体现。儒家的住宅理念追求的是人伦关系的“和”，这对两千多年来居住建筑布局形态的礼制有深远的历史影响。但其实儒家也讲“天道”，孔子认为，四时运行、万物生长就是天，就是天的存在方式，他明确肯定“天”，即是“天道”，就是自然及其根本规律。而且，儒家还明确地提出“礼以顺天，天之道也”（《左传》）的思想，这说明儒学对人伦关系的规范同对自然存在关系的理解是一致的。道者“出世”，儒者“入世”，儒道两家对于“道”的解释自然有所不同，但二者都把天地生生之道看作人生命的本源，看作人的精神家园。

在儒、道这种“天道”观的指引下，古代环境理论强调“天人合一”的理念，这种人与自然的整体性正是人居设计永恒的主题。古代人居设计追求养生境界，而养生的最高原则是“道法自然”，因而这里的“生”当然包含人与自然的共生，这也正是当今世界生态设计所追求的理想。实际上，今天人居设计所追求的理想——就是以生态学为基础，以可持续发展观为指南，以人与自然的和谐为核心的一种人类生存智慧。当代人居设计智慧的目标是，借用现代技术为手段，设计、组织资源和能源，尽可能最高效、最少量地使用资源、能源，减少对环境的冲击，营造自然、舒适、健康的环境，构筑人与人、人与自然的理想之居。

一句话，“和谐人居”是家居创意的设计使命。

陈敏 教授

中国正步入“小康社会”，其消费结构将会发生深刻的变化，以都市富裕阶层为中心的消费热潮正在逐步形成。在这一背景下，家居艺术越来越成为大众特别是市民生活密切相关的设计热潮。设计引领未来消费，是生活新理念、新方式的先导。改革开放以来中国人居环境设计已逐渐发展成为极具挑战与活力的行业。

随着人们消费观念的转变及生活素质的提高，对居家设计及装修有了全新的要求。当你拥有一套称心的住宅，如何把它营造为一个合理实用、舒适健康而又品位高雅“诗意的栖居”的理想居所？从空间规划、风格定位到立面装饰，从材料、施工到家具饰品，直到资金预算，这里面会涉及一系列繁琐的问题。现在，这套丛书为你提供了家居设计及装修的全面解决方案。丛书由《客厅》、《卧室》、《厨卫》等分册构成，是关于家居设计及装修的系列教程。这套教程力图全方位、多角度地讲解家居环境设计及装修的专业知识及具体的施工要求。

厨房和卫生间的面积虽然相对较小，却是家庭生活中不可或缺的空间。厨房和卫生间的设计需要遵循一些基本的原则，并可选择不同的装修风格。在厨房和卫生间装修中，重在防水防火、排风排湿，这关系到以后日常生活的便利与安全，因此是相当重要的项目。在初步的装修后，还要选择一些配套设施，包括家用电器、卫生洁具、厨卫小配件，以及陈设品和绿色植物等，构成了一个完整的厨卫生活空间。对此，在本书中将做详细的介绍。

同时，本书精选了全国南北方大中城市的工程实例，包括深圳、广州、香港、北京、汕头等地，丰富地展示了各大中城市的家居客厅风情。同时，本书也得到了一些活跃在中国室内设计前沿的设计师的大力支持，选用了业界一些著名设计师的精彩案例，展示时尚经典的设计风格，力求把设计放在一个多维的视野之中，将设计背后的文化理念带给读者，并分享雅舍美饰的人居艺术。

本书共分6章对厨卫进行详尽的讲解：

第1章 介绍厨房、餐厅的设计概要，从厨房的空间组织、功能、橱柜、水电照明，以及餐厅设计的基本原则、家具布置、气氛营造等方面具体讲解。另外还以丰富的图片展示了不同风格的厨房和餐厅。

第2章 介绍卫生间的设计概要，包括卫生间的设计原则、关注特殊人群、照明等方面。详尽地讲解了卫生间的设计，还以丰富的图片展示了不同风格、不同档次的卫生间。

第3章 介绍了厨卫常用装饰材料的选择与辨别。

第4章 介绍厨卫中的配套设施，如家用电器、卫生洁具、小配件等，读者可以根据自己的实际情况及需要来选购。

第5章 介绍了整个家居装修的施工流程与验收要点，着重介绍了厨卫的装修。让对装修外行的读者能大致地了解装修流程，做到心中有数。

第6章 展示了一些精美的家居写真。

此书还提供了视友（4u2v）多媒体视频光盘，在其中读者可以浏览多套完整的家居精品案例。

本书特点：

- 不但重点介绍了厨卫，还介绍了整个家居装修的流程。
- 内容中既突出知识结构的基础性、系统性，又注重具体应用的实践性。
- 以图文结合的方式介绍了家居设计及装修的全面解决方案。
- 介绍了必备的设计与装修知识，读者借助本教程，可以轻松迅速地解决设计与技术的各种难题。
- 采用深入浅出的方法介绍，通俗易懂。
- 提供多媒体光盘作品赏析浏览。

编著作者：

本书由中国最佳双语期刊《现代装饰》杂志编委陈敏教授主编、策划与统稿。具体参加编写工作包括有陈敏、洪忠轩、曾秋荣、陈维以及视友（4u2v）教学网的黄秀花、杨格等。多媒体光盘由视友（4u2v）教学网曾双明负责制作。

Contents ▶▶ 目录

第1章

餐厨空间的设计概要



1.1 厨房的设计	2
1.1.1 厨房在住宅中的位置	2
1.1.2 空间布局	3
1.1.3 厨房的通风与照明	7
1.1.4 设备与管线的配置	8
1.1.5 温度调节	8
1.2 封闭式厨房和开放式厨房	9
1.2.1 封闭式厨房	9
1.2.2 开放式厨房	11
1.3 大小厨房及风格展示	11
1.3.1 小厨房	12
1.3.2 大厨房	12
1.3.3 风格化厨房	13
1.3.4 别墅中的餐厨空间	15
1.4 餐厅的设计	17
1.4.1 餐厅在住宅中的位置	17
1.4.2 餐厅的家具与布置	20
1.4.3 餐厅气氛的营造	22
1.5 餐厅装饰展示	26
1.5.1 中式风格	26
1.5.2 田园风格	28
1.5.3 欧陆风格	29
1.5.4 现代风格	29
1.6 总结	30





第2章

卫生间的设计



2.1 卫生间的设计要领	32
2.1.1 卫生间的功能与位置	33
2.1.2 卫生间设计要考虑的要素	33
2.1.3 卫生间的设备尺寸与布局	34
2.1.4 不同对象的卫生间	35
2.1.5 干湿分离	37
2.1.6 卫生间功能空间的发展	39
2.2 卫生间的环境与设备技术	39
2.2.1 卫生间的通风与采暖	39
2.2.2 照明	40
2.2.3 防水、防滑、防潮	40
2.2.4 色彩	41
2.3 大小面积的卫生间展示	42
2.3.1 小巧型卫生间	42
2.3.2 多功能卫生间	43
2.3.3 豪华型卫生间	44
2.4 不同风格的卫生间	45
2.4.1 简洁明快	45
2.4.2 古典贵气	45
2.4.3 田园情调	45
2.4.4 中式风潮	46
2.4.5 科技风	47
2.4.6 自在开放	48
2.4.7 黑白配	48
2.5 陈设品与绿色植物	49
2.6 总结	51

Contents ▶▶ 目录

第3章

厨卫的装修材料



3.1	家居中的厨卫	53
3.1.1	费用预算	53
3.1.2	厨卫与家居整体效果	53
3.2	给排水工程材料	61
3.2.1	水管的分类	62
3.2.2	管道接头	63
3.2.3	选购水管的注意事项	63
3.3	瓷砖	64
3.3.1	瓷砖的分类	64
3.3.2	瓷砖的选择和搭配	66
3.3.3	计算瓷砖的使用量	67
3.3.4	购买的注意要项	67
3.4	石材	67
3.4.1	天然饰面石材	67
3.4.2	人造饰面石面板	68
3.4.3	石材的加工费	68
3.5	吊顶材料	69
3.5.1	PVC吊顶型材	69
3.5.2	铝扣板	69
3.6	玻璃	69
3.7	橱柜的选择	70
3.7.1	橱柜的构成	70
3.7.2	柜体材料	71
3.7.3	台面材料	72
3.7.4	色彩的选择	73
3.7.5	橱柜的价格	74





3.8 门扇及门框	75
3.9 购材要领	75
3.9.1 计算面积和选择商家	75
3.9.2 讲价方法	76
3.9.3 装修中不能省的钱	76
3.9.4 不同档次的装修	77
3.10 总结	77

第4章

厨卫的配套设施



4.1 家用电器具	79
4.1.1 炉具	79
4.1.2 抽油烟机	80
4.1.3 消毒碗柜	81
4.1.4 微波炉	81
4.1.5 冰箱	82
4.1.6 热水器	82
4.1.7 洗衣机	83
4.2 卫生洁具	84
4.2.1 洗脸盆	84
4.2.2 便器	86
4.2.3 浴缸	89
4.2.4 淋浴房	90
4.2.5 洁具的品牌与价格	93
4.3 厨卫小配件	93
4.3.1 水龙头	93
4.3.2 镜子	94
4.3.3 浴室柜	95

Contents ▶▶ 目录

4.3.4 安装其他配件	96
4.4 总结	96

第5章

施工与验收



5.1 施工前的准备	98
5.1.1 毛坯房的检查	98
5.1.2 现场交房	99
5.1.3 了解各个工种	99
5.2 主体拆改	99
5.3 水电工程	100
5.3.1 水路铺设	100
5.3.2 电路铺设	100
5.3.3 暖气、煤气管道的改造	101
5.3.4 水电工程的注意要项	102
5.4 泥工工程	102
5.4.1 瓷砖的铺贴	103
5.4.2 安装洁具	104
5.4.3 安装橱柜	105
5.4.4 泥工工程的注意要项	106
5.5 木工工程	106
5.5.1 厨卫天花吊顶	106
5.5.2 制作装饰造型	107
5.5.3 木工工程的注意要项	107
5.6 油漆工程	108
5.7 安全施工与后期安装	108
5.7.1 安全施工	108





5.7.2 后期安装	109
5.8 工程验收	109
5.8.1 水电工程的验收	110
5.8.2 瓷砖的验收	110
5.8.3 橱柜的验收	110
5.8.4 洁具的验收	111
5.9 总结	111

第6章

家居写真



6.1 都市魅力	113
6.2 中式风韵	115
6.3 奢金风华	116
6.4 酒光夜色	117
6.5 高贵内敛适度张扬	118
6.6 丽西别墅	119
6.7 雍容中国	120

家居创意

设计

第1章

餐厨空间的设计概要

本章主要介绍厨房及餐厅的位置安排、管道设备安排、空间布置和设计风格等。完善的餐厨规划不仅能提高炊事效率，还会使居室增色不少。

厨房是一个水电气汇集的地方。各种家用电器的安置、排水系统等是厨房家具设计所要考虑的事情。

厨房在住宅中的面积相对狭小，但在家庭生活中使用频率却相当高，是家居设计中重要的部分之一。传统的厨房是在热火朝天的“灶台”前的烟熏火烤，而现代厨房则不同，它是生活情趣与人性设计的艺术结合体。

餐厅一般与厨房毗邻或者接近，舒适的就餐环境能够增强食欲，使疲惫的心得以松弛和释放，为生活带来些许浪漫和温情。



厨房（厚夫设计）



餐厅（厚夫设计）

1.1

厨房的设计

厨房是家庭烹煮食物的地方，在家居设计中占重要地位。下面从厨房在住宅中的位置、厨房空间平面形式、空间安排、设备布置、橱柜的设计尺寸与储藏功能、通风与照明、设备与管线的配置和设计风格来介绍现代厨房的设计。



厨房（厚夫设计）



操作台（厚夫设计）



厨房（厚夫设计）

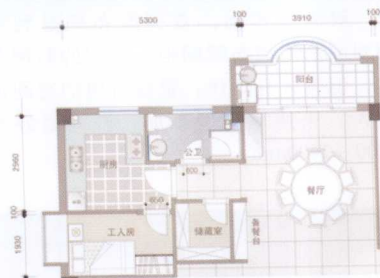
1.1.1

厨房在住宅中的位置

厨房在住宅中并不是孤立存在的，它与其他空间密切联系在一起，例如与就餐空间的联系最为紧密，两者的关系主要有三种形式

- (1) 独立式厨房，即厨房与用餐空间分开，单独置于一间；
- (2) 餐室厨房，即将厨房与用餐空间合于一间；
- (3) 开放式厨房，即客厅、餐厅和厨房之间不存在隔墙，扩大了空间感，便于家庭成员的交流。

另外,厨房通常与客厅、起居室等公共空间较近,方便交流和物品的递送。与卧室、书房等私密的空间应尽量远离,以防止油烟的污染。厨房与卫生间、工人房最好能靠近一些,便与使用。



1.1.2 空间布局

厨房空间安排应符合厨房操作的流程,便利的操作能提高工作效率且能使下厨者心情愉快。

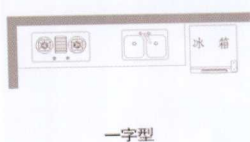
厨房的空间布局形式可分为一字型、L型、双列型等。可以根据不同的空间布局形式合理安排各种设备、存储功能等。

1. 工作区

在厨房中操作时,冰箱、洗涤池及灶台之间的来往最多,因此,厨房的设计应主要体现在对应的储物区、洗涤区和烹饪区这三个工作区。最理想的是这三个工作区呈三角形,点与点相隔的距离不超过2.2米。在设计工作之初,可根据个人日常操作家务习惯作为设计的基础。



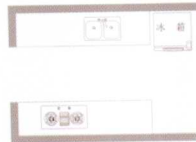
操作流程



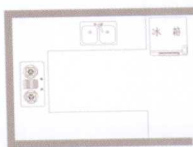
一字型



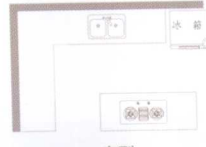
L型



双列型



U字型



岛型

工作区最好形成一个三角形,这样操作将会少了很多弯路,但根据厨房空间形状的不同,其橱柜的形式也不相同,有一字型、L型、双列型、U字型和岛型等,要因地制宜地安排流程路线。

一字型布局。只利用厨房空间的一面墙,适用于狭长型厨房。这种布局管线短、经济,但储藏空间较少。



一字型厨房

L型布局。L型布局的布置方式符合操作流程，外表整齐美观。橱柜的储藏空间较大，转角处需要特别处理来提高利用率。采用L型布局，开间需要1500~2000mm。



L型厨房

双列型布局。双列型布局是利用相对的两面墙布置橱柜，空间的利用率高，但有转身动作，管线占用的空间也较大。采用双列型布局，开间最好为2200~2400mm。



双列型布局

U字型布局。U字型布局是利用厨房的三面墙布置橱柜，设备的布置较为灵活。有L型和双列型布局的优点，在开放式厨房中较为多见。



U型厨房（厚夫设计）

岛型布局。岛型布局占用的面积大，在别墅或开放式厨房中较为常见。这种布局适合多人参与厨房操作，可以使厨房的气氛活跃。



岛型厨房



岛型厨房

传统的厨房设计通常是封闭式的，随着东西方文化的密切交流，代表西式厨房的开放式厨房也渐渐地被人们所接受。

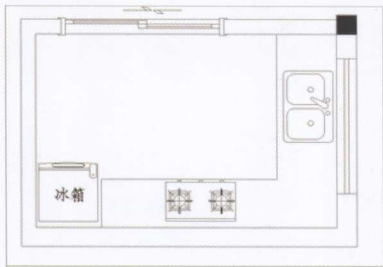
开放式厨房主要是指将餐厨合一或是餐厨、起居合一的设计方式。这种方式一方面是基于西餐的操作流程，更主要的是促进妻子与丈夫、母亲与孩子的交流，这种方式让家庭关系更融洽、稳固。



开放式厨房

2. 设备的位置

装修厨房时设备安排布置要合理,确保操作的流畅性,“准备—洗涤—料理—烹饪—配餐”一气呵成。当然也要根据家中“主厨”的具体需要和意见进行调整。



平面布置

厨房的主要设备,如炉具、洗涤池、冰箱、微波炉、消毒碗柜等,其摆放位置与厨房操作流程的便利性有很大的关系。一般洗涤池不宜太靠近角落,需留一定的空间放置物品。

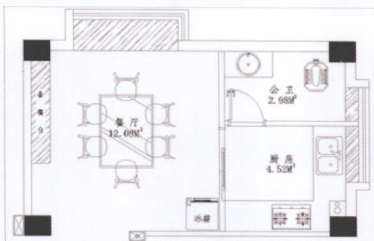
冰箱尽量与洗涤池接近,在冰箱与洗涤池之间有300mm以上的台面连接较为理想。还要注意,厨房中的冰箱不宜靠近灶台,免得冰箱受到灶台所产生热量的影响。

灶台的两边也应与墙保持150mm以上的距离,与洗涤池的距离至少要有600mm,避免水溅到炉具而引起危险。



厨房(厚夫设计)

灶台不宜面对厨房门,不利于使用者的身体健康,而且风对流也易造成危险。厨房门也应避免面对厕所门,避开潮湿、雾气。运用拉门设计能随心所欲地呈现开放、封闭,阻隔了油烟又顾及视觉效果。厨房的燃气灶台千万要避免接近窗口,以防被风吹熄灶火。



厨房的空间安排

随着“生活在厨房”理念的进一步延伸,整体橱柜的概念也渐渐地深入人心。系列化的整体橱柜更追求干净、美观的厨房空间,适合现代的家庭形态和生活趋势。



整体橱柜

3. 尺寸

橱柜的设计除了美观之外还要考虑到功能性、空间的利用和人体工程学方面的因素。柜体可根据使用需要改变宽度、高度,再进行统一设计。

橱柜的高度以适合最常使用厨房者的身高为宜,一般工作台面高度为800~850mm。底柜深度 ≥ 450 mm;吊柜高度应为吊柜底板距地面1500mm以上,吊柜深度 ≤ 400 mm。

工作台面与吊柜底板的距离需600~700mm。



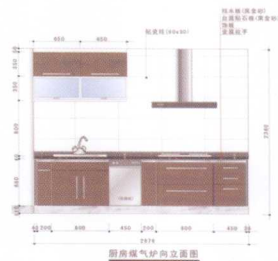
空间尺寸

包含洗涤池和灶台一起的操作台长度在2350~2500mm时较为紧凑,长度在2700~3000mm时则较为充足舒适。

非嵌入式的燃气灶台的高度,以距地面700mm为宜,而抽油烟机与灶台的距离不宜超过600mm。

水池上沿口的高度在820~870mm,站立空间宽度不得少于450mm。

冰箱的开启空间宽度在700~1000mm最理想。



柜身尺寸

开放式厨房的餐桌或吧台距离适中,可以把桌面升高至1000~1100mm,椅子或吧台凳可高400~450mm。在吧台下面加置一个脚踏,可令人坐得很舒服。



橱柜可根据人体工程学、工效学来设计,可以单独降低烹饪区的高度,而把烤箱、洗碗机设计在视平线的高度,这样使用时就不必弯腰。准备区设计应使下厨者站在拐角处,这样伸手可及每一处地方,能轻松地取到需要的调料和工具。



4. 储藏功能空间

厨房里锅、盆、碗等瓶瓶罐罐物品又多又杂，如果袒露在外，易沾油污又难清洗。橱柜的设计要注重其收纳功能，如量身定做的拉篮柜、碗碟架、储藏篮等，让厨房井然有序，多而不乱。

厨房里的家具尽量采用封闭式形式，将各种用具物品分门别类储藏于柜内，既卫生又整齐。



碗碟架



强大的收纳功能

橱柜中可以配备各种内置分类垃圾桶和存放清洁用具的挂件。随着柜门的拉伸，里面的篮子便能拉出来，存放杂物相当方便。所有巧妙的设计让厨房富有创意、富有科学性。



拉篮的设计

在洗碗盆的上方设置一个沥水网架，沥干水后再放入碗柜。在吊柜下的墙壁上安几个挂钩，可挂抹布等。切菜板宜安放在近窗口处，最好让阳光照射，可以杀菌。另外，不要把菜刀之类的利器放在显眼的位置，应该统一收好以确保安全。

