

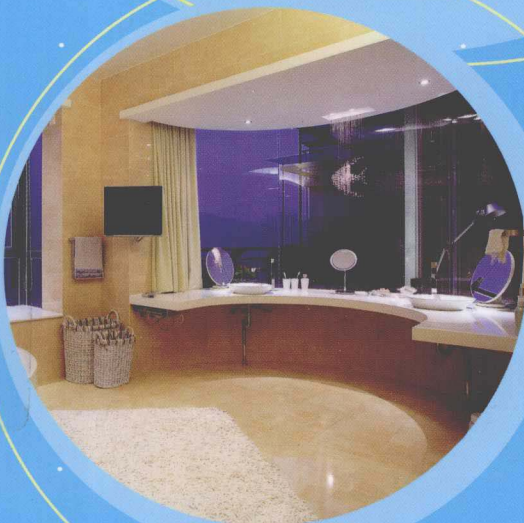
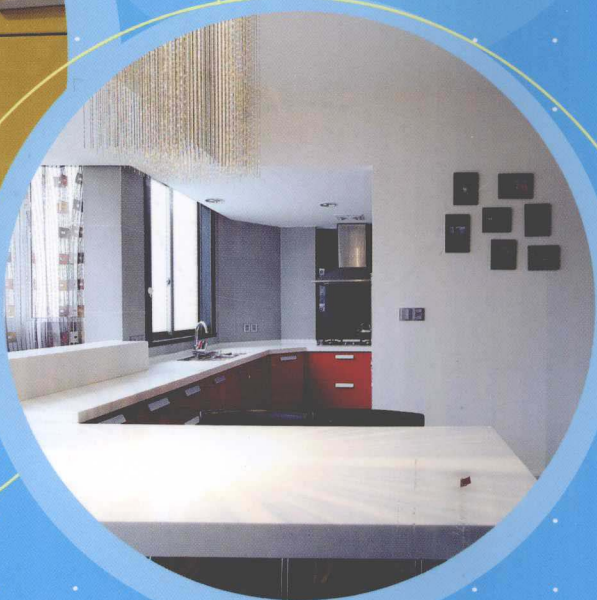
家装金点子

GOOD IDEAS FOR HOUSE DECORATION

KITCHEN & BATHROOM

厨房 卫生间

孔祥云 郭华良 编



- 家庭装修的**小窍门**
- 挑选材料的**好帮手**
- 轻松扮家的**金点子**



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>

家装金点子

GOOD IDEAS FOR HOUSE DECORATION

KITCHEN & BATHROOM

孔祥云 郭华良 编

厨房 卫生间



华中科技大学出版社

<http://www.hustp.com>

中国·武汉

图书在版编目(CIP)数据

家装金点子. 厨房、卫生间 / 孔祥云, 郭华良编. — 武汉: 华中科技大学出版社, 2011.9
ISBN 978-7-5609-7259-6

I. ①家… II. ①孔… ②郭… III. ①厨房—室内装修—建筑设计—图集②卫生间—室内装修—建筑设计—图集 IV. ①TU767-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第149845号

家装金点子 厨房 卫生间

孔祥云 郭华良 编

出版发行: 华中科技大学出版社 (中国·武汉)
地 址: 武汉市武昌珞喻路1037号 (邮编: 430074)
出 版 人: 阮海洪

责任编辑: 刘锐桢
责任校对: 赵爱华

责任监印: 张贵君
美术编辑: 张 淼

印 刷: 北京卡乐富印刷厂
开 本: 889 mm × 1194 mm 1/16
印 张: 5
字 数: 40千字
版 次: 2011年9月第1版 第1次印刷
定 价: 24.80元



投稿热线: (010)64155588-8000 hzjztg@163.com
本书若有印装质量问题, 请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线: 400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究



CONTENTS

目录

厨房设计的基本原则是什么·····	05	卫生间的设计原则是什么·····	45
厨房设计须注意哪些要点·····	07	卫浴间装修的一般顺序是什么·····	47
厨房装修选材应注意什么·····	09	卫浴间装修哪些不能省·····	49
常见的厨房布局有哪些·····	11	卫生间电路设计应注意什么·····	51
怎样设计厨房最合理·····	13	浴室装修如何省钱·····	53
如何增加厨房的储物空间·····	15	卫浴间省钱设计的方法·····	55
如何让小厨房变宽敞·····	17	卫浴间防水工程应注意哪些方面·····	57
橱柜定做的一般程序是什么·····	19	卫浴间验收应注意哪些方面·····	59
厨房选材哪些不能省·····	21	卫浴间装修选材应注意什么·····	61
如何检验厨具的安装质量·····	23	卫浴间的天花板要选择镂空花形·····	63
橱柜选择须注意四大要点·····	25	塑料扣板和铝扣板各有什么特点·····	65
如何选择橱柜台面的材质·····	27	面盆选购窍门·····	67
怎样保养橱柜台面·····	29	如何挑选浴缸·····	69
怎样保养橱柜门板·····	31	坐便器选购窍门·····	71
怎样保养橱柜柜体·····	33	浴霸选购窍门·····	73
厨房的天花板要选择平板型·····	35	热水器选购窍门·····	75
厨房验收应该注意哪些细节·····	37	淋浴房选购窍门·····	77
厨具安装常见的质量问题是什么·····	39	卫浴镜选购窍门·····	79
顶面漏水该怎么维修·····	41	浴室柜选购窍门·····	80
为什么要在厨房、卫浴间做扣板吊顶·····	43		



大理石台面

瓷砖



装饰画

石膏板吊顶



瓷砖

厨房设计的基本原则是什么

厨房的装修设计应该充分考虑厨房的基本功能和使用要求——烹调、洗涤和储存。设计中应遵循以下几条原则：实用与方便，厨房的设计必须符合人体工程学的原理，方便且实用，最大限度地减轻操作者的劳动强度，以提高工作效率；合理布置灶（炉）具、抽油烟机、热水器、水池、壁柜、冰箱等设备，要有利于清洁与维修，各种装饰物不得影响采光、照明和通风；地面宜选用防滑、防水、易于清洗的瓷砖；墙面宜用防火、耐高温、防潮的材料；厨房的色彩可根据个人的喜好选择，通常采用中性色调；中央照明宜采用吸顶灯，灶台、工作台的局部照明可用嵌入式日光灯或射灯。



筒灯



铝塑板吊顶

中式屏风



石膏板吊顶



艺术瓷砖

黑大理石台面



大理石台面

木质上角线



铝塑板吊顶

瓷砖



瓷砖

松木板吊顶



釉面砖



爵士白大理石



陶瓷锦砖饰面



仿古砖

发光灯带



铝扣板吊顶

厨房设计须注意哪些要点

1. 厨房灯光需分成两个层次：一个是对整个厨房的照明，一个是对洗涤区、备餐区、操作区的照明。后者一般在吊柜下部设置局部灯源，设置方便的开关装置，现在性能良好的抽油烟机一般也有光照设备，以保证烹饪时的照明。

2. 厨房里的矮柜最好做成推拉式抽屉，这样方便取放，视觉效果也较好。吊柜一般做成30 ~ 40 cm宽的多层格子，柜门做成对开式，或者折叠拉门的形式。

3. 充分利用有效空间：吊柜与操作平台之间的间隙，一般可以利用起来放置一些厨具，有的还可以设计成简易的卷帘门，避免小电器，如食品加工机，烤箱等落灰尘。

4. 垃圾摆放：厨房里垃圾量较大，气味也大，应放在方便倾倒又隐蔽的地方，比如在洗漱池下的矮柜门上设一个垃圾筒，或者设计一个推拉式的垃圾抽屉。



瓷砖

大理石台面



装饰画



陶瓷锦砖贴面

厨房装修选材应注意什么

装修厨房时应注意以下几点：地面最好选用防滑地砖，并且接缝要小，以减少污垢的积藏，便于打扫；厨房地面应有地漏，以便于地面的清洗和排水；墙面最好用瓷砖整墙装饰，以便于擦洗；厨房的电器越来越多，必须事先设计好各自的合理位置，并安好插座；煤气管道不能做暗管，必须露在外面，煤气表也严禁移动，同时应考虑抄表是否方便。



中空玻璃

大理石台面



铝扣板吊顶



实木地板

石膏上角线



大理石台面



仿古砖



瓷砖

平板玻璃



防火板

防滑地砖

贴士
Tips

常见的厨房布局有哪些

厨房的常见布局有I形、U形和L形。I形厨房属于经济型，各种厨具沿一侧排开，这种布局通常适用于狭长的厨房空间；U形厨房属于宽敞型，洗、切、烧等主要功能集中于一侧，而微波炉、洗碗机等辅助设施可放置在另一侧，其中，洗碗机要靠近水源与电源，这种布局需要厨房具有较大的面宽；L形的厨房格局就是在I形厨房格局基础上借用转角区域，将清洗、配膳与烹调三大工作中心，依次配置于相互连接的L形墙面空间中，使用操作起来更方便。好的厨房装修，应该合理利用空间，布局紧凑。



复合木地板



釉面砖



胡桃木装饰横梁

艺术玻璃



反光灯槽

装饰画



艺术瓷砖腰线

防滑地砖



怎样设计厨房最合理

设计时需要先确定煤气灶、水槽和冰箱的位置，然后再按照厨房的结构、面积和业主的习惯、烹饪程序来安排常用器材的位置。可以通过人性化的设计将厨房死角充分利用，例如，通过连接架或内置拉环让边角部位也可以装载物品。厨房里的插座均应在合适的位置，以便于使用。门口的门栏应足够高，防止发生意外漏水现象时水流进其他房间。对厨房隔墙进行改造时，需要考虑到防火墙或过顶梁等墙体结构的现状，做到“顺势利导，巧妙利用”。



成品装饰珠帘



青砖饰面

布艺卷帘



仿古砖



抛光砖

石膏板吊顶



竹制卷帘

仿古砖拼花



瓷砖



防火板



大理石台面

如何增加厨房的储物空间

1. 厨房的台面可以做几排像简易书架一样的搁板放置物品，还可以做一个吊架，把锅、铲、勺等烹调用具挂起来。这些厨具不平整、不规则，如果平放可能要占很大的空间，如果挂起来，橱柜里就能省出不少地方放置别的东西。

2. 合理利用台面下橱柜内的空间，橱柜的抽屉如果放置体积小的物品，应尽量多分几格，高度也应低一些。放小东西的抽屉，高度如超过 10 cm，上面的空间也会被浪费。

3. 台面下如果剩下的空间很窄，而进深很大，东西放在里面很难取放，要想有效地利用里面的空间，可以设置一个带轮子的搁板架子，推拉很方便。

4. 巧妙利用转角空间。市场上有一种圆弧形的储物柜，与柜门连在一起，开门时里面的小圆柜便随着旋转出来，非常方便。



艺术墙贴



釉面砖



桦木饰面橱柜

铝扣板吊顶



大理石台面



反光灯带