



厨房卫浴

设·计·与·改·造

建筑是盖给别人看的，客厅是与朋友分享的
只有厨房与浴室是给自己享用的

B+A编辑部 著



设计师经验法则 动线、收纳、机能全兼顾
图文传授 厨房卫浴二合一设计改造工具书

◎改装高手的150个Q&A
◎预算合理的局部改装法解密



江西科学技术出版社

打造理想的家

厨房卫浴

设 · 计 · 与 · 改 · 造

B+A编辑部 著

《卫浴+厨房超级装修大全》

中文(简体)版©2017天津凤凰空间文化传媒有限公司

本书经由厦门理想国文化创意有限公司代理,经乐知事业有限公司授权,授予天津凤凰空间文化传媒有限公司中文(简体)版权,仅限中国大陆地区发行。非经书面同意,不得以任何形式任意复制、转载。

版权合同登记号/14-2017-0499

图书在版编目(CIP)数据

打造理想的家:厨房、卫浴设计与改造 / B+A编辑
部著. -- 南昌:江西科学技术出版社, 2018.2
ISBN 978-7-5390-6120-7

I. ①打… II. ①B… III. ①厨房-室内装饰设计②
卫生间-室内装饰设计 IV. ①TU241

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第262550号

国际互联网(Internet)	责任编辑 魏栋伟
地址: http://www.jxkjcbbs.com	特约编辑 段梦瑶
选题序号: ZK2017332	项目策划 凤凰空间
图书代码: B17108-101	售后热线 022-87893668

打造理想的家 厨房卫浴设计与改造 B+A编辑部 著

出版 江西科学技术出版社
发行 南昌市蓼洲街2号附1号
社址 邮编: 330009 电话: (0791)86623491 86639343(传真)
印刷 北京博海升彩色印刷有限公司
经销 各地新华书店
开本 710 mm×1 000 mm 1/16
字数 166千字
印张 13
版次 2018年2月第1版 2018年2月第1次印刷
书号 ISBN 978-7-5390-6120-7
定价 68.00元



赣版权登字-03-2017-384

版权所有, 侵权必究

(赣科版图书凡属印装错误, 可向承印厂调换)

目录 | Contents

PART 1

厨房装修必知 4

动线、收纳、排烟、设计，不可忽视的关键问题

PART 2

厨房改造设计 20

专家改造老旧厨房神奇变身术

PART 3

厨房装修点子 34

设计、预算、设备、施工，创意满分的装修秘技

PART 4

厨房设计的关键 46

设计师不会主动告诉你的事

PART 5

厨房设计精选 60

动线、收纳、创意、机能、厨具一次搞定

PART 6

厨房风格精选 94



PART 7

浴室改造秘诀 112

观念、格局、设备、安全，不可不知的关键问题

PART 8

浴室改造问题 130

这样改装安全又专业 | 装修高手经验法则秘技传授

PART 9

浴室改造设计 140

专家改造老旧卫浴神奇变身术

PART 10

浴室装修点子 152

设计、预算、施工、建材，创意满分的装修秘技

PART 11

卫浴设计精选 168



打造理想的家

厨房卫浴

设。计。与。改。造

B+A编辑部 著

目录 | Contents

PART 1

厨房装修必知 4

动线、收纳、排烟、设计，不可忽视的关键问题

PART 2

厨房改造设计 20

专家改造老旧厨房神奇变身术

PART 3

厨房装修点子 34

设计、预算、设备、施工，创意满分的装修秘技

PART 4

厨房设计的关键 46

设计师不会主动告诉你的事

PART 5

厨房设计精选 60

动线、收纳、创意、机能、厨具一次搞定

PART 6

厨房风格精选 94



PART 7

浴室改造秘诀 112

观念、格局、设备、安全，不可不知的关键问题

PART 8

浴室改造问题 130

这样改装安全又专业 | 装修高手经验法则秘技传授

PART 9

浴室改造设计 140

专家改造老旧卫浴神奇变身术

PART 10

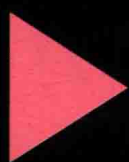
浴室装修点子 152

设计、预算、施工、建材，创意满分的装修秘技

PART 11

卫浴设计精选 168





PART 1

厨房装修必知







厨房装修必知

动线、收纳、排烟、设计，不可忽视的关键问题

摆脱传统闷热狭窄的油腻印象，新时代的厨房正由功能单一的烹饪区域，跃升为居家的交流乐园。怎么运用设计手法，打造充满笑声的乐园厨房？42个现代乐园厨房的装修必知，更新你的厨房观念。

观念篇



Point 01

如何选择适合的厨房？

依照生活习惯，选择厨房功能。生活习惯包括是否经常在家做饭、饮食偏向中式或西式、是否要加入社交娱乐功能等，有了清楚的空间需求认知，自然就能选择出最符合需求的厨房功能。



Point 02

面积小是不是只能配基本厨房？

空间重复利用，形成多功能厨房。许多人在规划厨房时，会因家中厨房不大而放弃许多想要的功能，其实小面积厨房也可以拥有吧台、中岛厨等功能，可先将自己的想法与设计师沟通，寻求解决方案。



Point 03

习惯热炒烹调就不适合用开放式厨房吗？

加装推拉门，半开放厨房可弹性调整。由于家人习惯中式饮食，无法避免热炒的烹饪过程，即使很羡慕别人在厨房烹饪时能与家人聊天互动，也没办法改变现状吗？其实不然，中式饮食者可以选择在厨房与餐厅间加装推拉门，平时可以完全开放，只要在炒菜时将门关上即可。



面积大小并非决定厨房样式的绝对条件，只有50平方米的小面积住宅采用开放式厨房设计后，也能获得宽敞舒适的视觉效果。



开放式厨房与室内空间的融合最重要之处，在于色彩与设计元素的凸显、融合。

观念篇



Point 04

小面积厨房要注意什么?

收纳及动线, 决定小厨房是否好用。装修公司对于小面积房屋的厨房功能配置不够重视, 可能造成不符合实际使用需求的情况。事实上小面积空间因为寸土寸金, 在收纳功能与工作动线上更要强化处理。



Point 05

怎么让开放式厨房看起来整齐?

设置电器柜, 台面保持净空。想让厨房开放、优雅的第一要务就是将台面上的电饭锅、微波炉、烤箱等杂物都事先定位, 收入专属的电器柜内, 台面清空就能维持空间整洁, 也使得台面功能大增。



Point 06

有什么方法可以让亲友更喜欢一起待在厨房?

添加娱乐功能, 提升厨房使用率。以往厨房的功能被定位为烹调烹饪, 但新厨房设计概念强调的是, 在厨房里添加与好友喝茶、亲子交谈或讨论功课的功能, 建议您不妨在厨房里加入电视影音等设备, 增加厨房娱乐功能。



烹饪方式通常是决定厨房是否采用开放式设计的关键, 但加设玻璃滑轨门, 也能解决油烟外散的问题。



厨房里的物品全都整齐收纳于适当的位置, 不仅方便随时取用, 也让厨房整体保持在最舒服的视觉画面上。



厨房空间不甚宽敞更需要详细规划, 以期达到空间最高利用率。



新厨房设计概念更强调厨房的多功能使用形态, 可以作为好友欢度午后时光、亲子交谈、讨论功课的自在天地。



Point 07

开放空间感觉很乱?

利用地板、天花板的材质或颜色区隔空间。餐厅与厨房因空间互相开放、共享而产生更多交集,也让整体在视觉上有被放大的效果。可利用地面、壁面或天花板的材质变化来界定空间,让空间感觉更丰富。



Point 08

设吧台还有什么好处?

吧台高于工作台台面可遮凌乱。在开放式厨房的规划里,吧台高度通常会高于烹饪台面,是希望以吧台来遮掩厨房内部景象。但要注意的是,有学龄前儿童的家庭,吧台高度最好不要太高,让在厨房工作的妈妈能随时越过台面,看到孩子的一举一动。



受限于狭长的空间,厨房可能是位于无良好采光或对外窗的位置,此设计采用浅色地面融合厨房与餐厅,消除视觉沉闷感,使整体空间更开阔。



当餐厅、厨房之间无实墙分隔时,将天花板造型或材质差异作为区域属性转换的界定。



Point 09

早餐台还是吧台好用?

早餐台用途多于吧台。以实际使用的角度考虑,早餐台远优于传统酒吧吧台,尤其对于有学龄儿童的家庭来说,早餐台的高度较无危险性,可作为亲子课业讨论桌或者工作桌。



Point 10

开放厨房近客厅看起来很突兀?

空间融合从色彩安排开始。许多人担心开放式厨房与其他空间的融合问题,设计师说明,空间设计的重点在于色彩搭配,利用相近色彩来使空间产生延伸感,再利用一两个相同元素来连接内外空间即可。



将热炒区另辟一室,是预防油烟外散的好方案,但一般烹饪前的备料工作可安排在开放厨房内进行。



吧台是半开放厨房常见的设计,但在高度上应高于厨房内的工作台面,是维持厨房整洁的省力方式。

设计篇



Point 11

开放式厨房容易给孩子造成危险吗？

另设热炒间，孩子在厨房也安心。家中另设热炒区的另一个优点在于降低厨房的危险性，少了炉火、油滑的威胁，孩子也可以在开放式厨房中，帮忙做些简单的备料工作，可增进亲子关系。



Point 12

不希望油烟沾染厨房？

经常下厨建议另辟热炒区。对于习惯中式烹饪的家庭来说，除了加装推拉门防止油烟外散，还考虑到众多中式锅碗瓢盆及其处理程序较为烦琐，不易维持厨房整洁美观，在空间面积允许的情况下，也可另外规划小热炒间。



Point 13

封闭式厨房设计要注意什么？

门片开合的动线要畅通。传统厨房要注意动线的安排，在开关门片的设计上，要事先考虑开门的便利性，最好可直接推出，拉门则要在厨房内的门口设计暂放台面，以免遇到端着菜无法开门的窘境。



Point 14

多大面积适合设计一字形厨房？

6平方米以下面积较适合设计一字形厨房。一般公寓最常见的一字形厨房面积多为6平方米以下，在使用功能上则以安排吊柜、放置工作柜的做法居多，如果要调整工作动线，如炉台与工作台、水槽等位置都相当容易，一般消费者可自行调配。



约6平方米的厨房空间，选用L形厨具再搭配便餐桌的设置，让小厨房也能拥有开阔的视野。



Point 15

多大面积才适合配置 L 形厨具?

L 形厨具适用于 10 平方米以上厨房。封闭式厨房若想要配置 L 形厨具,最少需要 10 平方米,如此台面使用上较为便利。L 形厨具台面能增加使用功能,冰箱、炉台及洗涤槽构成黄金三角,彼此距离 60~90 厘米,在工作动线上最为省时省力,称为黄金动线。



Point 16

热炒间应该要设置在哪里?

位于开放式厨房后段,动线顺畅。热炒间的位置会紧接在开放式厨房的后段,如果是偶尔下厨的人,热炒区只需预留炒区,若是经常使用者不妨增加收纳等空间。但是一般烹调前的备料工作仍安排在开放厨房,让工作者也能有较好的环境。



Point 17

中岛厨房需要多大面积的空间才适合?

中岛厨房要 16 平方米以上空间才能显得气派。很多人向往国外厨房的岛厨设置,不过从空间面积上考虑,中岛吧台必须留有两侧走道空间,每侧至少要有 90 厘米宽,加上其本身台面宽度,因此,家中厨房最好要有 16 平方米以上才适合。



虽然室内只有40平方米,但在设计上利用隔间柜和餐吧台,为一字形厨房争取了改造为门字形厨房的机会。

景观篇



Point 18

窗户应该开在厨房哪个位置？

水槽前方是最佳开窗位置。在厨房工作时，最长久待的位置就是水槽区，洗菜、备菜、洗碗等都在这里。为了解除长时间辛劳地工作带来的无聊感，选择将窗户开在此处。



Point 19

整组厨具还是少了点味道？

厨房也要有好视野。在国外，厨房与餐厅空间是家庭中最核心的区域，因此会将最好的景观区留给厨房，如果向往这样的生活环境，不妨考虑为自家厨房设置观景窗，纳入户外的绿意景色。



Point 20

厨具高低要以什么为依据？

厨房设备的高低尺寸都须符合家人身高与人体工学。比如说，水槽需高于工作台面，而炉台则是最低的，如此使用上才不会产生不顺手的情况，如果家人身高差距大，可以加装下降式的橱柜。



厨房里开设观景窗的位置最好安排在水槽区，增添洗菜、备菜、洗碗等工作的乐趣。



Point 21

厨房看起来枯燥乏味?

厨房造景有助于调节工作情绪。身居都市之中,由于大楼建筑拥挤,厨房即使有对外窗也不一定能有很好的景观视野。设计师建议,不妨利用后阳台做造景,以南方松等户外材质、植栽创造户外景象。



Point 22

想要不被噪音干扰的烹饪环境?

气密窗兼具隔音与美化景观的效果。厨房的窗户选配也是一门学问。比如说,外推设计的气密窗不仅具有隔音效果,也可将防火巷、工作阳台、洗衣间等处嘈杂的干扰阻绝在厨房外,同时气密窗面积较大,画面上较无切割等影响美观的问题,另外,也可以选用隐藏式纱窗来增强美化效果。



中岛厨房可以考虑减少上柜的比例,让空间更显开阔,门窗应选择拥有良好隔音效果的款式。



Point 23

不想另做吧台?

在厨房中安排咖啡座。除了景观享受之外,在国外的大厨房空间中,也常会在窗前安排一桌两椅,在这儿喝喝下午茶或看看书,专属的咖啡座带来的闲情雅致,绝对让你一回家就倍感惬意。



Point 24

身高160厘米,适合的台面高度是多少?

工作台面高度依使用者身高调整。对于160厘米身高使用者而言,台面高度最好在86厘米左右。170厘米以上的使用者可将台面做上升调整,150厘米以下者也可降低高度。另外,工作台面自墙面到使用者的深度一般为60厘米,进口厨具也有75厘米的设计,通常会在墙面设计收纳小物的柜子。



厨房与户外空间互动频繁,甚至可以另辟一个阳台作为午茶休憩区。



开放式厨房设计让餐厅与厨房打破各有定位的区域概念,使两个区域更有交集。