

C L A S S I C

经典家居

样板房系列丛书

2

厨房、玄关

主编：范琳 徐宾宾 等



湖南美术出版社

Hunan Fine arts Publishing House



经典家居样板房系列丛书 2

厨房、玄关

主编：范琳 徐宾宾等 湖南美术出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

厨房、玄关 / 范琳 徐宾宾主编 . -长沙：湖南美术出版社，

2008.7

(经典家居样板房系列丛书 2)

ISBN 978-7-5356-2886-2

I . 厨… II . 深… III . ①厨房 - 室内设计 - 图集②住宅 - 门

厅 - 室内设计 - 图集 IV . TU241-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 043978 号

参与本丛书编写人员 (排名不分先后)：

黄东琪 林志辉 龙鹏飞 祁英娜 赵 壴 周旨庭 陆庆华
谭 傑 吴国孝 李开贵 聂 亮 尹竖子 韦武杉 邹璇
黄煜坤 刘辉平 田文君 徐和顺 田业涛 胡振国 苏 伟
章 进 余 浩 李增辉 孙孝雨 李仕鸿 汤建松 宋昌虢
唐国勇 严维锋 江 浪 田 浩 范 斌 周哲雄 张思淇
谭金良 杨 亮 韩松言 杨大明 张荣钢 文治国 陈小菊
陈 伟 陈爱华 陈鸿杰 段旭龙 方路沙 蒋宏华 马先锋
唐 威 杨为军 张先哲 张开旺 朱林海 洪 斌 黄小宝
叶 强 林元娜 连君曼 吴喜丰 林卫平 莫文辉 徐广龙
郑 敏 甘思南 邹胜召 王雨檬 吴苏洋 诸葛祥林

经典家居样板房系列丛书2·厨房、玄关

策 划：深圳创扬文化传播有限公司

主 编：范 琳 徐宾宾 等

责任编辑：戴 宇 刘海珍

责任校对：李奇志

封面设计：戴 宇

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：深圳市彩美印刷有限公司

开 本：889×1194 1/16

印 张：21.25

印 数：1-5000 册

版 次：2008 年 7 月第 1 版 2008 年 7 月第 1 次印刷

书 号：ISBN 978-7-5356-2886-2

定 价：125.00 元（共五册）

【版权所有，请勿翻印、转载】

邮购联系：0731-4787105 邮编：410006

网 址：<http://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。

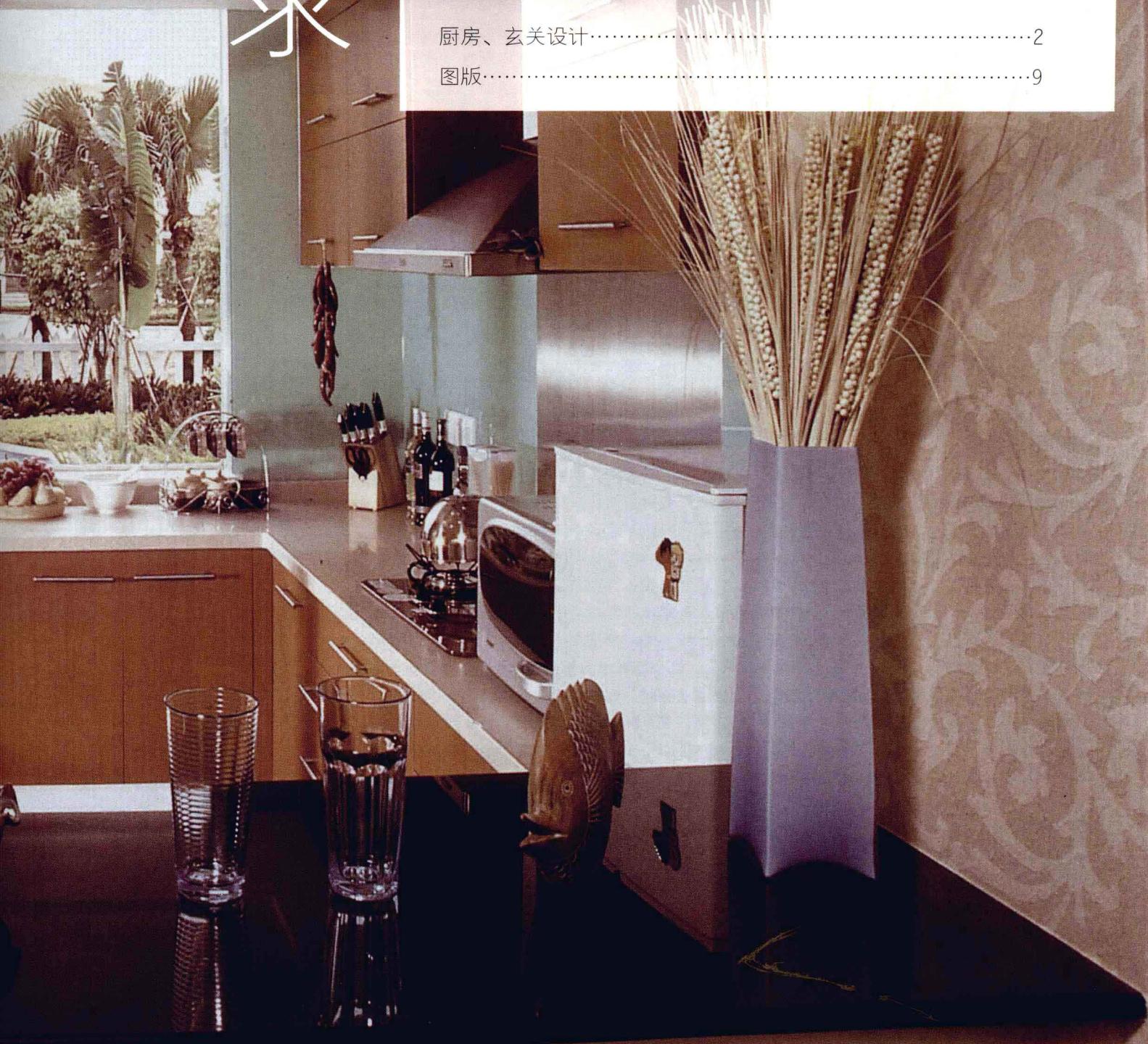
目录

Contents

经典家居样板房系列丛书 2

厨房、玄关

厨房、玄关设计.....	2
图版.....	9



厨房、玄关设计

为你的玄关添上美妙

家的第一印象是在玄关，田园气息的木质柜架让玄关空间赏心悦目，让出入家门的感觉充满轻松和亲和。玄关处是零碎物品聚集的地方，如雨伞、钥匙、衣物、鞋帽，甚至还有随手放置的书籍信件等，对于这些繁杂小物的收纳以方便取用为佳。为了更贴合心意，玄关虽小，还要摆放些绿色植物，让门外的春日走进门内。木质柜和架存身之处、门边的空当、凹进去的墙面空当、壁柜与墙角之间的空当、小走廊处都是玄关空间的很好选择。

选择一个多功能的装饰架

玄关的空间很小，一个小巧且多功能的架子是精明选择，最好这个架子的搁板有三层或者三层以上，这样就可以根据情况放置不同的物品，将美观和实用集于一身。

多种收纳方法结合使用

玄关的墙壁有很多收纳的文章可做，上方的墙壁最佳选择当然是挂照片了，走进家门看到亲人的笑脸是件很幸福的事情，下部可以放置搁板收纳物品，注意选择圆角的搁板以防碰伤。

选择带很多抽屉的收纳鞋柜

进门的玄关空间，可以放置一个多功能的储物柜，分别收纳鞋子、小件的衣物、手套等物品。在空白墙壁上安装挂钩和搁架，收纳进门后脱下的衣物，方便寻找。搁板上可以随意放置一些小物品。

使用多个收纳工具

收纳不是那么简单的事，但也绝不复杂。在一个玄关空间，可以根据需要选择多样收纳工具，如书籍可以选择承重能力好的小型书架，当然这个书架一定要有装饰价值；报纸期刊等较轻的物品，可以选择藤筐来收纳；而较为修长的物品，可以将它们直接插入花瓶，用花瓶做收纳，创意的灵光在这里闪现。

玄关家具的摆设

许多装饰性的家具填塞在每一个角落与缝隙中，让这个玄关看起来像个房间一般，而交错的装饰木板创造了一种拱门的效果。这种设计在狭小的空间中并不常见。

玄关的造型与空间的局限通常都会影响你在这里所摆设的家具，如果你能设法在这个小地方摆上一些合适的家具，一定会让玄关看起来更富趣味。小台桌就非常适合摆在玄关，它们的桌面不宽，并且能倚墙而立。你可以一张小台桌作为布置的焦点，在其上挂面镜子或一幅精选的画作，再搭配上一对装饰用的壁灯，效果就相当不错了。如果玄关空间够大，选用圆弧形的壁桌，看起来也是很潇洒的搭配。

在维多利亚与爱德华式的玄关里摆上一组立式衣帽架，也是相当对味而实用的——你可以在上面悬挂外套与帽子。此外，它也有专为雨伞设计的沟槽，甚至配有一面大镜子。许多设计新颖的立式衣帽架非但不占地方，同时亦提供了储藏东西的空间，你可以将门前的每一件东西通通收纳在里面——长靴、鞋子、外套、帽子甚至是溜狗链。如果玄关里要有电话，那么，也有一些桌子是专门为此而设计的，除





了能让你摆电话，还多了张舒适的座椅。如果你用心寻找一下，也不难发现到这一类桌子经常都会有着内含橱柜的设计，或是附带一张座台，可当椅子使用，也可用来放置电话簿。

如果你还有多余的空间，可以摆上一张装饰用的椅子，并且在上方挂一两幅画，便会让原本显得窒闷的空间活泼起来。

厨房设计原则

厨房的基本功能和使用要求是：烹调、洗涤和储藏。在现代楼房设计中，厨房是十分讲究的，最突出的是开放式和封闭式的差异。今天大多数人认为，开放与封闭，主要是由于中西方饮食方式的差异，中国人重炒菜，油烟大、污染重，所以要封闭；而西方重蒸烤、凉拌，所以开放。

所谓开放式厨房是指非封闭式的厨房隔间，也就是厨房空间与餐厅合二为一或与客厅空间相邻而无任何门挡住的空间。现在已经有越来越多的都市新贵们将自家的小厨房改造成了宽敞明亮的开放式大厨房。开放式厨房将是未来的发展趋势，但也有它的缺点：首先，每日三餐的油烟，需要主妇们更加勤劳；其次，开放式的空间必然要求此厨房要与客厅的整体风格相统一，否则就会产生整体空间的不和谐。

所以，一般不推荐开放式的厨房设计。当然现在也不使用封闭式的厨房设计，而是使用复合型厨房。复合厨房功能空间的划分主要包含三个部分：烹饪区、备餐区和就餐区。这些区域有各自独立的功能，相互之间又有一定的联系，在设计时既要考虑烹饪区一定程度的封闭，防止油烟造成的污染，又要考虑各空间操作动作的连续性；同时，这些功能分区又可以根据套型面积的大小、不同家庭的生活习惯以及使用要求进行不同程度的组合和调整。

厨房设计注意事项

- 1.厨房的设计应从减轻操作者劳动强度、方便使用来考虑。
- 2.厨房燃气灶台的高度，以距地面70厘米为宜。
- 3.厨房设计应合理布置灶具、排油烟机、热水器等设备，必须充分考虑这些设备的安装、维修及使用安全。
- 4.厨房的装饰材料应色彩素雅，表面光洁，易于清洗。
- 5.厨房的地面宜用防滑、易于清洗的陶瓷块材地面。
- 6.厨房的顶面、墙面宜选用防火、抗热、易于清洗的材料，如釉面瓷砖墙面、铝板吊顶等。
- 7.厨房的装饰设计不应影响厨房的采光、通风、照明等效果。
- 8.严禁移动煤气表，煤气管道到厨房煤气热水器之间不要走明管，在墙上开个槽埋PVC暗管，就不用在台板上打孔了。厨房脱排、微波炉、冰箱等电器的电源开关要预先设计好。厨房的瓷砖不要买亚光的，否则油腻很难擦干净。同时应考虑抄表方便。
- 9.厨房是烹饪的场所，劳作辛苦。为减轻劳动强度需要运用人体工程学原理，合理布局。10、在设计上首先要考虑安全问题。
- 11.厨房注重实用，不能只以美观为设计原则。
- 12.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、准备、操作的照明。
- 13.因每个人需要不同，把冰箱、电饭锅、烤箱、微波炉、洗碗机等布置在橱柜中的适当位置，方便

开启、使用。

14.厨房里的矮柜最好做成抽屉，推拉式方便取放，视觉也较好。而吊柜一般做成30~40厘米宽的多层次格子。

15.吊柜与操作平台之间的间隙一般可以利用起来，放置一些烹饪中所需的用具。

16.厨房里许多地方要考虑到如何防止孩子发生危险。

17.为自己设置一个可以坐着干活的附加平台。

18.厨房里垃圾的量较大，气味也大，适于放在方便倾倒又隐蔽的地方。

19.厨房的家具、设计要依主人身材而定。

20.抽油烟机的高度以使用者身高为准，而抽油烟机与灶台的距离不宜超过60厘米。

21.厨房若面积够大，可放置小型餐桌，这样就能兼作饭厅使用，无须另觅空间作为饭厅，餐桌下可放置地毡以分隔空间之用。

22.定做整体橱柜的DX一定要注意扣板的水平，否则橱柜装好后就原形毕露了；安水管时要向上一点，否则龙头配套的软管太短，得重买加长的。

23.厨房的白色人造石台面简直就要供神一样的供着它，平常操作时一有油污或脏水什么的，就要赶紧擦掉，不然渗进去就永远在里面了。

24.厨房灯要亮，最好在水池或切菜案板上方再装个灯，厨房的橱柜要有抽屉。

25.橱柜

1)通往热水器的煤气管，千万不要从下柜穿上来。

2)通往灶具的煤气管，横向走管的高度最好在70~75厘米之间，太低的话，将损失下柜空间。

3)煤气灶的下面，若要设计消毒柜或抽屉，一定要考虑别碰了煤气管。

厨房设计的9种“是是非非”

每个家庭厨房的面积、格局不同，使用者的身材、生活习惯也不同，但是在设计厨房时，有些厨房设计原则是要共同遵循的。

厨房设计是与非1

非：水池与灶台不在同一操作台面上或距离太远。如在U形厨房中，将水池与灶台分别设置在U形的两个长边上，或在岛形厨房中，一方沿墙而放，另一方则放在岛形工作台上。热锅、清洗后的蔬菜、刚煮熟的面条必须经常在水池与灶台之间挪动，锅里的水因此会滴落在两者之间的地板上。

是：一般的厨房工作流程会在洗涤后进行加工，然后烹饪，最好将水池与灶台设计在同一流程线上，并且两者之间的功能区域用一块直通的台面连接起来作为操作台。

厨房设计是与非2

非：水池或灶台被安放在厨房的角落里。有些厨房的格局设计很不合理，烟道采用墙垛的形式，燃气管道预留在烟道附近，很多人想当然地将灶台紧贴烟道墙安放。这样，操作者的胳膊肘会在炒菜时经常磕到墙壁上，否则只能伸长胳膊操作或放弃使用贴墙灶眼烹炒食物。水池贴墙安放也会带来同样的麻烦。

是：水池或灶台距离墙面至少要保留40厘米的侧面距离，才能有足够空间让操作者自如地工作。这段自由空间可以用台面连接起来，成为便利有用的工作平台。水池的下面最好放置洗碗机或垃圾桶，而灶台下面放置烤箱。这种搭配会带给使用者更多的便利。





厨房设计是与非3

非：习惯中餐的家庭将灶台设置在岛形工作台上。

岛形设计被越来越多地应用于开放式厨房中。如果你的厨房只是一种展示，这种格局会让你心满意足，然而在烹制中餐时，锅里的油烟会四处飞溅，每餐下来，岛形工作台上，甚至附近的地面都很油腻。

是：对于中国人来讲，岛形工作台最好作为操作台，准备、调理每餐的食物，如果一定要将烹调区设计在岛上，建议你只在这里烧水、煲汤，而在阳台或其它区域再安放一个大火力灶眼来烹制中餐。

厨房设计是与非4

非：操作台采用同样的高度。

现在多数家庭的所有操作台面都采用统一高度，即80厘米，或根据主要操作者的身高略有调整。但就厨房中的各项工作来说，这一高度并非都非常舒适。

是：厨房台面应尽可能根据不同的工作区域设计不同的高度。而有些台面位置低些会更好，如果使用者很喜欢做面点，那么常用来制作面点的操作台可将高度降低10厘米。但是，在橱柜的设计中也不能过分追求高低变化，特别是在较小的厨房中，过多的变化会影响整体的美观。

厨房设计是与非5

非：灶台位置靠近门或窗户

有些人为传菜方便，将灶台设置在离门很近的位置。开关门时，风很容易将火吹灭，而且油烟也容易飘进餐厅。而有些人为了油烟能尽快散去，将灶台设置在窗户下，这同样也很危险。

是：灶台的位置应靠近外墙，这样便于安装脱排油烟机。

窗前的位置最好留给调理台，因为这部分工作花费最多的时间，抬头看着窗外的美景，吹吹和煦的暖风，让操作者有份好心情。

厨房设计是与非6

非：吊柜、底柜均采用对开门的形式。

有些人为了追求橱柜在形式上的规整或降低成本，吊柜、底柜都采用对开门的形式，但这会给使用者带来诸多不便。如吊柜门在侧开时，操作者要拿取旁边操作区的物品，稍不留意，头部就会撞到门。而存放在底柜下层的物品，则必须要蹲下身才能拿到。

是：为了取用方便，最常用的物品应该放在高度70~185厘米之间。这段区域被称为舒适存储区。吊柜距地面的最佳高度为145厘米，为了在开启时使用方便，可将柜门改为向上折叠的气压门。吊柜的进深也不能过长，40厘米最合适。而底柜最好采用大抽屉柜的形式，即使是最下层的物品，拉开抽屉就能随手可及，免去蹲下身伸手向里面取东西的麻烦。

厨房设计是与非7

非：冰箱随意放置在厨房中的某一位置，甚至于放在厨房之外的角落里或餐厅里。随意摆放冰箱会让操作者在使用中多走很多路，如从冰箱中取出的食物不能随手放在操作台上。

是：冰箱应设计在离厨房门口最近的位置。这样，采购的食品可以不进厨房直接放入冰箱，而在做饭时，第一个流程即为从冰箱中拿取食品。冰箱的附近要设计一个操作台，取出的食品可以放在上面进行简单的加工。不论厨房的大小和形状如何变化。在厨房的流程中，以冰箱为中心的储藏区，以水池为中心的洗涤区，以灶台为中心的烹饪区所形成的工作三角形为正三角形时，最为省时省力。

厨房设计是与非8

非：餐桌紧邻灶台

在开放式厨房中，餐厅与厨房连在一起，这时，采用最多的是岛形格局。有些人将岛形工作台设计

为烹饪区或洗涤区，并将餐桌与其紧密相连，希望以这样方式让烹饪者随时能与家人交流。但在使用中会发现，油烟、水会不停地溅在餐桌上。

是：为了让家人有一个良好的就餐环境，餐桌最好远离灶台。如果家人以餐厅和厨房作为家庭的重要活动中心，可以采用餐桌与备餐台相邻的方式，因为备餐花费的时间最长，家人也可以共同来参与。在厨房与餐厅之间加一道滑动门也是很好的处理方式，平时两个空间融为一体，炒菜时关上门，让厨房成为独立的操作空间。

厨房设计是与非9

非：电器不能采用内置的形式。

在整体厨房中，仍然有许多电器，如冰箱、微波炉等设备没有采用内置的方式。它们独立地摆放在厨房中，使厨房在视觉上仍然很凌乱。特别是冰箱，在购买整体厨房的家庭中，只有不到十分之一的家庭选择内置式冰箱。

是：整体厨房的要领即为厨房中的所有物品，包括餐具、锅具、炊具，以及电器全部放置于橱柜之中，使厨房整齐划一。冰箱放置在离门口最近的高柜中，与门的开门间距至少为70厘米，这样打开门的时候不会挡住冰箱。如果空间很小，就要选择推拉门。烤箱放置在灶具下方的底柜中，烤箱附近要有一个小的操作台面。洗碗机放在水池附近的底柜中，方便上下水源。其它的小电器可以根据厨房的格局及家人的生活习惯使它们各得其所。

一般开放式厨房是指非封闭式的厨房隔间，也就是厨房空间与餐厅合二而一或与客厅空间相邻而无任何门挡住的空间。现在已经有越来越多的都市新贵们将自家的小厨房改造成了宽敞明亮的开放式大厨房。开放式厨房将是未来的发展趋势，但也有它的缺点：首先，每日的三餐油烟，需要主妇们更加勤劳；其次，开放式的空间必然要求此厨房要与客厅的整体风格相统一，否则就会产生整体空间的不和谐。

开放式厨房设计的4点建议

建议一：空间改造要巧

每个厨房空间在建筑时均会有防火墙或过顶梁等基本结构，对厨房隔墙改造时，一定要考虑结构的现有情况，做到“因势利导，巧妙利用”。如要改造的墙体上有过梁，可以保留此过梁，将它改造成“开放式厨房”的吧台灯光顶，而不能将它拆除，以免影响到建筑结构的稳定性。

建议二：家具橱柜风格统一

如果你的开放式厨房是餐、厨、客一体式的，就要考虑客厅、餐厅的家具与厨房家具的和谐。现在家具商家提供的家居产品服务趋于多元化，可以寻找经营项目全面一些的装饰或家具企业，这样家具和橱柜就可以在风格上尽量和谐，可确保“开放式厨房”能自然地融入到整体家居氛围。

建议三：留出足够回转空间

餐桌、椅在开放式厨房间的摆放，必须注意要留出烹饪操作空间，当餐椅拉出餐桌时，其椅背距橱柜要在一米以上，而一般的餐桌椅以一台四椅为例，至少要占2米的宽度，再加上橱柜的进深，就要求开放式厨房的长或宽一边至少要在3.6米以上。

建议四：通风除烟是关键

开放式厨房的厨具，应考虑选用不会产生太多油烟的厨房用具，因此大功率多功能的抽油烟机是开放式厨房不可缺少的“除烟卫士”。

开放式厨房的台面不应放过多的炊具，以保证其美观性。因此您需要让橱柜的储物功能尽可能大一些，将一切的“不美观”都装到柜子中。

开放式厨房最好能有大一些的窗子，这样能确保良好的通风，以减少室内的油烟味儿，而且也能让室内的光线更明亮。

整体厨房设计全案

厨房装修不仅仅是柜体、厨具、电器的简单叠加，更是整个厨房环境的有机组合，是一项整体规划的系统工程，目前很多公司在橱柜设计上仍停留在柜体单项设计上，并不注重厨房的整体环境及其对家人的影响。然而，近期出现厨房设计全案，为消费者提供了风格规划、环境规划、空间布局、专项治理、安全保障五大板块的整体厨房设计全案。

■风格

厨房设计师应该注重厨房与其它空间的连贯和呼应关系。也可采用混搭厨房风格设计，从机能、色彩、材质、造型、配饰等要素，强调厨房空间与其它家居空间的差异性互动。

■环境

橱柜设计师不仅要设计橱柜的样式，还要提供丰富的墙、顶、地面装饰搭配建议，提供丰富的厨房配饰方案及饰品组合建议。

■空间布局

好的厨房设计师，在厨房结构布局方面，能够兼顾厨具安置、清拆隔断、管线改造、风水考虑等诸多方面。同时，依照人体工程学原理，提供科学的厨房工作动线规划，合理安排厨房用具的机能、方位、尺寸。还应该提供细致完备的物品收纳存储建议。

■专项治理

在厨房设计中，还有许多需要专项治理的环节：厨房设计师应该对水、电、气管道进行合理的隐藏、预埋、遮蔽、避让等多种有效举措。提供科学实用多样的照明建议。针对封闭式、半开放式、开放式厨房和不同的通风孔道类型制定相应的通风系统规划。提供全面的厨房电器信息咨询和选配建议。提供水质改良方案、水路改造建议、节水方案、热水系统方案。引进国外先进的废弃物治理方案，使生活垃圾及其它废弃物的处理更加清洁、便捷、环保。

■安全保障

厨房设计师应该进行尖利器防治设计，全面检索厨房内尖利部位，采取针对性地打磨清除、钝化处理。还要悉心创制儿童安保系统，比如，安全锁扣装置、防磕碰防烫伤策略等。此外，要提供全面稳妥的防滑方案，包括地面处理建议、先进的防滑科技产品应用、重点防滑部位改良等措施。

搞N种色彩下厨

■情趣厨房

假如把家比作一个人，那么厨房在其身上的位置应该属于“心脏”，不仅要美观，更重要的是实用性、安全性、整体性，还有趣味性。欧洲有句名言：“看客厅，就可以知道主人的事业成就；看厨房，才知道主人的生活品位。”现代住家的厨房应该是什么样的？在美轮美奂之外，最应该突显的是：情趣！而快乐，则是各种情趣中最为突出的。

要情趣，要快乐，要让自家的厨房变成梦想的模样，说难也容易，只要你是有心人，再简单的厨房也可以瞬间变脸，再枯燥的厨房风景，也可以眨眼变得妙不可言。

厨房、餐厅和客厅的家具无论是定做还是购买，式样一定要选择简单的，切忌选择雕刻繁琐的中式家具，藤编、柳编类家具和布艺沙发及餐椅。这是为了防止沾染油污，便于清洁。开放式厨房的台面不应放过多的炊具，以保证其美观性。因此，你最好让储物的橱柜尽可能大些，将这些“不美观”都装到柜中。

虽然有油烹炸炒的污染，但一个既整洁又有雅趣的厨房能给人生带来许多乐趣。只是冬天很冷，怎样才能把逃离厨房的人们重新吸引回来，在这里度过温情时光呢？首先是穿衣戴帽工程，厨房要装饰，首先要把令人不愉快的设备遮蔽。在遮蔽的同时要开放，由于与客厅相通，可使面积增大到足够放置桌椅，兼用餐和会客之用。还可以在厨房里找一个角落设计出一只酒柜，放几瓶酒，营造温情。当然在冰箱上吸附一些带磁性的小装饰，可以挂东西，也可以用来压住留言条，是夫妻双双下厨的快乐添加剂。

厨房内的很多用具和食物本身就有装饰性，用以沥干碗盘的不锈钢网盘由各种线条构成，玻璃架上可以陈列各种瓷器或玻璃器皿，它们或是景德镇的青花，或是德累斯顿瓷，或是日本瓷，都具有极强的艺术性和观赏性。此外，也有自然的盘子里的水果：黄香蕉、红苹果、紫葡萄，再加上盘子的色调和造型，简直就是一张法国油画大师塞尚的静物画。如果用紫砂盆种一盆葱，葱白葱叶相映，也不比兰花差，再挂一串红辣椒，会有一点民族情调或返朴归真之美；在篮子里堆一些玉米或地瓜，也会使都市人感受到一点乡村的亲切气息。

■新鲜潮流

假如厨房不用来做饭

厨房不用来做饭，难道做卧室？这样的提问有点怪，却说出了很多年轻家庭的实情：很多人的厨房



纯粹是个摆设。如果厨房不用来做饭，厨房的设计风格就要引领整体家居环境，那么厨房就一定要设计成开放式。

假如厨房不被用来做饭，自然少了油烟，那么厨房里的墙壁自然也不必只局限于式样简单的瓷砖了。马赛克原本是厨房里的大忌，由于夹缝多，时间长了，很难清理，但它时尚的外表与多变的造型，往往博得年轻人的喜爱。这下好了，如果厨房不用来做饭，只要你喜欢，就可以选择任何色彩的马赛克。

壁纸用得最多的地方是卧室和起居室，甚至可以用在卫生间，却极少用在厨房，因为它防油腻的能力较低。现在你完全可以挑选一些防水壁纸，比如大花的图案来搭配具有古典风格的厨房，条状图案来与简约式厨房相配。如果你的客厅用的就是壁纸，那么就可以与厨房的风格一致，整体感会更强烈。防水壁纸要比普通壁纸略贵，而且花色也要少一些。

假如厨房不被用来做饭，墙壁还可以用一种方法处理，那就是刷清漆，这让墙面会显得非常清爽，与流行的时尚类橱柜相配会非常和谐。

■ 特征解析

快乐厨房的形状：健康

快乐的前提是健康。要吃得健康，很难。在居住环境中，厨房是一个对饮食卫生和住宅整体的卫生状况有关键性影响的部位。就现状而言，绝大多数住宅的厨房空间中都存在着不卫生的问题。

厨房许多炊具和餐具是潮湿的，怎么办？家家户户都有消毒柜了，可这些东西很多人家是不放在消毒柜里的。有一个实用经济的方法——沥水架，可以设在水池的上方，省空间并且拿取方便，如果将碗具包括洗菜筐等扣放在沥水架上就可以自动沥掉水分，还能保持良好的通风。

快乐厨房的颜色：多彩

时尚、灵活、实用的厨房是快乐家居生活的第一步，曾经是油烟重地的厨房如今也进入到色彩斑斓、干净明快的“彩色时代”。

如果渴望真正的宁静，那么就给厨具来一点蓝色吧。澄静、清澈的蓝色，具有海天般宽阔的胸怀，自由地舒展疲惫的心灵。这个色彩单身贵族很适用，因为单身者需要蓝色带给他们浪漫的梦想、现代的气息，还有那么一点点的忧郁气质。

干净的白色可满足人们的共同审美，带给家人平静和安详。除去一切色彩的干扰，没有花哨的设计，没有艳丽的色彩，所有的布置都显得干净利落。冰箱、灶台、碗碟、桌椅，所有的物品都保留原来的色彩，无需在挑选时多花工夫。

奔放的红色，无论怎样也掩藏不住张扬的热情。现代的厨房需要具有活力的色彩，强烈、大胆的个性，令你为之倾倒，而红色是充满喜庆的颜色，这样的颜色是新婚夫妻的首选。

快乐个案

希望生活多一点热烈

橱柜是红色的，边包着黄色。因为红色能展现生活的生机盎然，更能刺激食欲。红与黄的搭配有一种压得住的热烈，明快的杏黄色又会创造出青春的奔放意境。

而厨房的护墙和地面用的是一种带有若隐若现黄色条纹的白色瓷砖，与乳白色的台面和太阳色的餐桌面遥相呼应，一方面衬托出橱柜，另一方面也可增加室内的亮度。这些宁静色系的组合营造出舒适宽广的空间感，给人柔美、高雅与平和的感觉，整体风格清淡雅致、宁静安稳。



