

..... 战剑锋 孟凡平 编著

# XIANDAI CHUFANG SHEJI 现代厨房设计 ·VI·与橱柜制造 CHUGUI ZHIZAO



化学工业出版社

..... 战剑锋 孟凡平 编著

# XIANDAI CHUFANG SHEJI 现代厨房设计 • 与橱柜制造 CHUGUI ZHIZAO



化学工业出版社

· 北京 ·

本书充分结合我国国情并有侧重地借鉴国外相关领域的先进技术和实践经验,详细介绍了现代厨房环境设计、橱柜设计及橱柜制造工艺等领域的专业知识,给出了设计与操作要点和注意事项,并运用了大量的插图加以说明。

内容由浅入深,通俗易懂,图文并茂,便于读者理解和掌握。适合建筑环境设计与施工、家具设计与制造等领域的工程技术人员参考使用,亦可供高等学校建筑环境与设备工程、木材科学与工程、家具与室内设计等相关专业领域师生参考。

### 图书在版编目(CIP)数据

现代厨房设计与橱柜制造/战剑锋,孟凡平编著.  
北京:化学工业出版社,2011.2  
ISBN 978-7-122-10057-3

I. 现… II. ①战…②孟… III. 厨房-室内装修-  
建筑设计-图集 IV. TU767-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第236905号

---

责任编辑:丁尚林  
责任校对:战河红

文字编辑:徐雪华  
装帧设计:张辉

---

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印刷:北京市振南印刷有限责任公司

装订:三河市宇新装订厂

710mm×1000mm 1/16 印张10½ 字数334千字 2011年3月北京第1版第1次印刷

---

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899

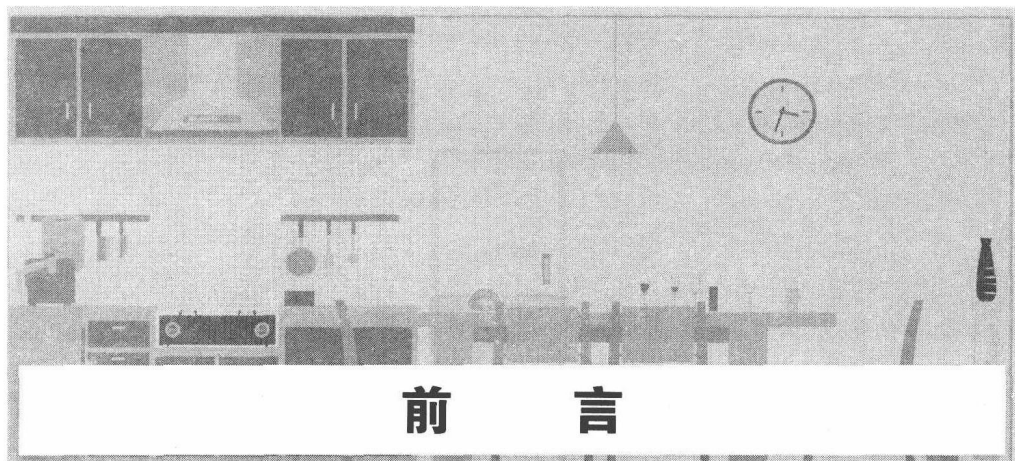
网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

---

定 价:35.00元

版权所有 违者必究



## 前言

厨房与橱柜设计是介于建筑室内环境设计与家具设计之间的一个交叉领域，几十年来在我国取得了日新月异的发展，在满足现代家居艺术个性化需求方面发挥着越来越大的作用。为了更好地促进厨房家具与环境设计行业的健康发展，推动新技术、新工艺、新材料及相关标准、规范在该领域的普及与推广，国内急需关于厨房家具与环境设计的技术图书。

基于以上认识，编著者在国内外进行了广泛的技术调研与总结，在参考大量厨房设计领域专业书籍与技术资料的基础上编著了此书，力求全面概括国内厨房家具与环境设计领域的科研生产实践，充分结合我国国情并有侧重地借鉴国外相关领域的先进技术和实践经验。本书详细介绍了厨房设计、现代厨房家具设计、厨房家具结构与制造工艺等领域的专业知识，给出了操作要点和注意事项，并运用了大量的插图加以说明，内容力求由浅入深，通俗易懂，以便读者理解和掌握。

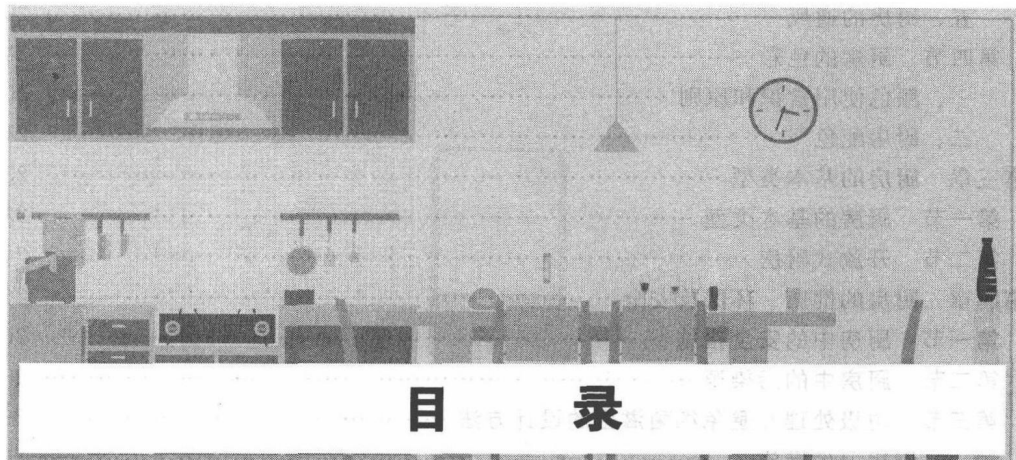
本书由东北林业大学战剑锋老师、厨房家具与环境设计领域资深专家孟凡平先生合作编著。在书稿写作与材料整理过程中，哈尔滨弘光厨房设备制造有限公司总经理王建清先生为编著者提供了宝贵的专业资料与技术指导，东北林业大学李鹏教授对本书的编写体系提出了许多合理建议，在此表示衷心感谢。

本书可作为厨房家具与厨房环境设计领域的专业工具书，适合建筑环境设计与施工、家具设计与制造等领域的工程技术人员参考使用，亦可供高等学校建筑环境与设备工程、木材科学与工程、家具与室内设计等相关专业领域师生参考。

编著者尽管在书籍写作整理过程中做了大量努力，但由于水平所限，书中不足之处仍然难免存在，期望得到读者的批评指正。

编著者  
于东北林业大学





# 目 录

## 第一篇 厨房环境设计

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 第一章 厨房环境 .....              | 5  |
| 第一节 厨房环境的基本状况 .....         | 5  |
| 一、住宅厨房的发展阶段 .....           | 5  |
| 二、我国传统厨房的几大缺点 .....         | 5  |
| 三、中国住宅厨房的发展方向 .....         | 6  |
| 第二节 现代厨房设计 .....            | 7  |
| 一、现代厨房已逐步成为新居室设计的重心之一 ..... | 7  |
| 二、现代厨房整体设计和整体厨房的概念 .....    | 8  |
| 三、整体厨房的特点 .....             | 9  |
| 第二章 厨房环境设计 .....            | 11 |
| 第一节 厨房环境设计要素及流程 .....       | 11 |
| 一、厨房环境设计要素 .....            | 11 |
| 二、厨房设计的基本流程 .....           | 13 |
| 第二节 厨房用装修材料 .....           | 14 |
| 一、厨房的环境特性及材料选择原则 .....      | 14 |
| 二、地板材料 .....                | 15 |
| 三、厨房的墙面 .....               | 15 |
| 四、厨房的吊顶材料 .....             | 15 |
| 第三节 厨房的采光、照明与通风 .....       | 16 |
| 一、厨房的采光设计 .....             | 16 |
| 二、厨房的照明设计 .....             | 16 |
| 三、厨房灯具的选择 .....             | 17 |
| 四、灯具摆设 .....                | 18 |

|                            |    |
|----------------------------|----|
| 五、厨房的通风 .....              | 20 |
| 第四节 厨房的色彩 .....            | 20 |
| 一、颜色使用常识和原则 .....          | 20 |
| 二、厨房配色 .....               | 21 |
| 第三章 厨房的基本类型 .....          | 23 |
| 第一节 厨房的基本类型 .....          | 23 |
| 第二节 开放式厨房 .....            | 24 |
| 第四章 厨房的健康、环保及安全 .....      | 26 |
| 第一节 厨房中的安全措施 .....         | 26 |
| 第二节 厨房中的污染源 .....          | 28 |
| 第三节 垃圾处理及避免细菌滋生的设计方法 ..... | 29 |
| 一、厨房卫生措施 .....             | 29 |
| 二、垃圾处理措施 .....             | 30 |
| 三、厨具免生细菌的方法 .....          | 31 |
| 第五章 餐厅装饰设计 .....           | 32 |
| 一、餐厅常见设置形式 .....           | 32 |
| 二、餐厅装饰和照明 .....            | 34 |
| 第六章 厨房功能设计 .....           | 35 |
| 第一节 厨房与相邻空间的关系 .....       | 35 |
| 第二节 厨房的空间规划 .....          | 36 |
| 一、厨房在空间规划上的具体要求 .....      | 36 |
| 二、工作三角形 .....              | 39 |
| 第三节 厨房的布置形式 .....          | 41 |
| 一、厨房布置形式的依据 .....          | 41 |
| 二、厨房的布置形式 .....            | 41 |
| 第四节 厨房空间的平面作业尺寸 .....      | 45 |
| 一、厨房操作中人体与设备尺寸关系 .....     | 45 |
| 二、人体操作与操作台及橱柜高度之间的关系 ..... | 45 |
| 第五节 厨房空间的垂直作业尺寸 .....      | 47 |
| 第六节 厨房的个性化及人性化设计 .....     | 52 |
| 一、合理的人体工程学尺寸 .....         | 52 |
| 二、舒适的电器配置 .....            | 52 |
| 三、体贴的个性化设计 .....           | 53 |
| 四、合理的柜体结构及工艺 .....         | 54 |
| 五、方便的收藏功能 .....            | 55 |
| 六、体贴的细节设计 .....            | 55 |
| 第七节 厨房的收纳功能 .....          | 56 |

|                        |    |
|------------------------|----|
| 一、厨房中需要收纳的物品 .....     | 56 |
| 二、典型器具的常用尺寸 .....      | 57 |
| 三、厨房的储藏量分析 .....       | 57 |
| 四、物品储藏准则 .....         | 58 |
| 五、储藏空间的结构组成与尺度 .....   | 59 |
| 六、厨房物品储藏空间的开发与利用 ..... | 60 |

## 第二篇 橱柜设计

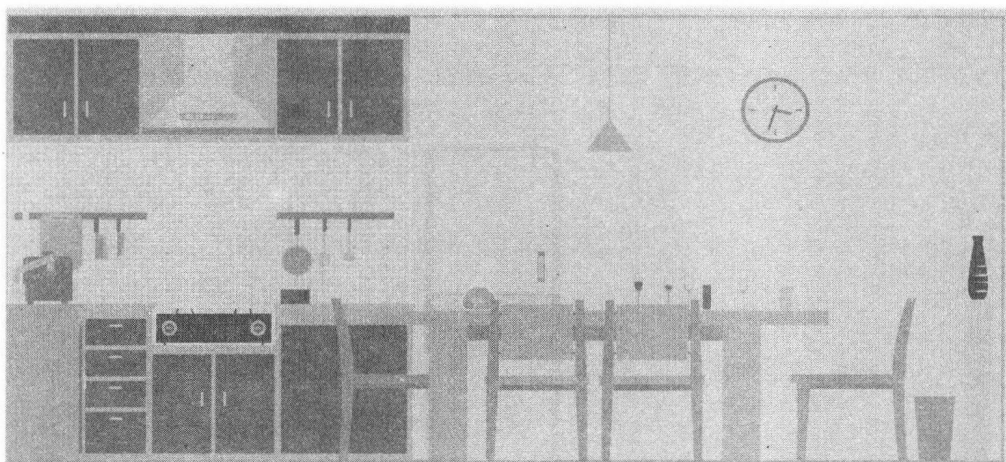
|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>第七章 橱柜 .....</b>       | <b>68</b>  |
| 第一节 橱柜主要技术要求 .....        | 68         |
| 第二节 橱柜设计的原则及步骤 .....      | 72         |
| 一、现代橱柜新特征 .....           | 72         |
| 二、橱柜设计原则 .....            | 73         |
| 三、橱柜设计步骤 .....            | 74         |
| <b>第八章 橱柜的造型设计 .....</b>  | <b>76</b>  |
| 第一节 整体橱柜的造型设计 .....       | 76         |
| 一、橱柜造型设计要素 .....          | 77         |
| 二、橱柜造型的构图法则 .....         | 78         |
| 三、橱柜造型元素的构成种类 .....       | 79         |
| 四、各造型元素的常见变化形式 .....      | 80         |
| 第二节 常见的吧台造型设计 .....       | 84         |
| 第三节 L型转角的常见造型设计形式 .....   | 89         |
| 第四节 常见中岛造型设计 .....        | 91         |
| 第五节 常见底座造型设计 .....        | 100        |
| <b>第九章 橱柜的人性化设计 .....</b> | <b>106</b> |
| 一、人性化设计 .....             | 106        |
| 二、人性化橱柜的设计原则 .....        | 107        |
| 三、个性化设计 .....             | 109        |

## 第三篇 现代厨房家具工艺

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>第十章 橱柜柜体生产工艺 .....</b> | <b>113</b> |
| 第一节 柜体加工工艺及设备 .....       | 113        |
| 一、三聚氰胺板橱柜的生产工艺及设备 .....   | 113        |
| 二、柜体加工的具体工艺过程 .....       | 114        |
| 三、柜体加工工艺对橱柜质量的影响 .....    | 119        |

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 第二节 橱柜的细节处理工艺 .....  | 120 |
| 第十一章 门板加工工艺 .....    | 131 |
| 一、烤漆门板工艺流程 .....     | 131 |
| 二、吸塑门板加工工艺 .....     | 132 |
| 三、实木门板加工工艺 .....     | 133 |
| 四、三聚氰胺板门板加工工艺 .....  | 137 |
| 五、水晶门板加工工艺 .....     | 137 |
| 六、防火板门板加工工艺 .....    | 138 |
| 七、顶线加工工艺 .....       | 138 |
| 八、踢脚板加工工艺 .....      | 138 |
| 第十二章 材料使用工艺说明 .....  | 139 |
| 一、柜体的基本结构及结构关系 ..... | 139 |
| 二、柜体板件的计算方法 .....    | 140 |
| 第十三章 台面加工工艺 .....    | 148 |
| 一、加工前的准备工作 .....     | 148 |
| 二、加工 .....           | 148 |
| 参考文献 .....           | 158 |





## 第一篇 厨房环境设计



设计是橱柜的灵魂。橱柜设计通常分两大步骤：厨房设计和橱柜设计。其中厨房设计是橱柜设计的前提和基础。只有经过以上两个方面的设计，才能设计出功能合理、人性化程度高的橱柜。

厨房的设计侧重于对厨房环境的设计，设计师在进行厨房设计时要充分考虑以下因素：材料的选择，颜色的搭配，合理采光、通风及照明，环保与安全，厨房的空间布局，人体工程学，厨房基础设施的合理改造等。在厨房设计时，从设计、生产到安装，从橱柜布置到厨房家电的配备，都要按照厨房操作顺序的要求，因地制宜、量身定做、巧妙搭配、合理布局、整体配套，把现代厨房的各种要素优化组合，同时与整体家居风格融为一体，形成厨房的最终设计风格。

橱柜设计侧重于对厨房家具的功能性、人性化、美观性的设计。在厨房设计完成后，进行橱柜设计。在设计橱柜时要充分考虑如下因素：橱柜的结构设计，色彩选择，功能设计，人体工程学，造型设计等。在设计橱柜时，首先需考虑使用者与厨房的关系。好的设计应该能产生视觉接触、身体行为互动，让使用者之间更亲密；其次，在电器、五金配件的选择上要协调一致，具有整体感。

厨房设计与橱柜设计二者的关系：厨房设计要从大处着眼，充分考虑厨房的空间规划的合理性，色彩搭配的科学性；橱柜设计应考虑操作顺序的合理性，将厨房设计成既美观又实用的生活空间。因此厨房设计与橱柜设计之间既有着本质的区别，又有必然的联系。厨房设计要为橱柜设计提供良好的环境，橱柜设计要考虑厨房环境的特性，以提高厨房环境的功能性与舒适性。

总之，整体厨房设计是一个需要重视的系统化、规范化、功能化的家庭重要工程，其根本点是要求以人的行为活动规律为设计理念，使厨房能成为一个清洁明亮、功能齐全和实用漂亮的工作和娱乐空间。

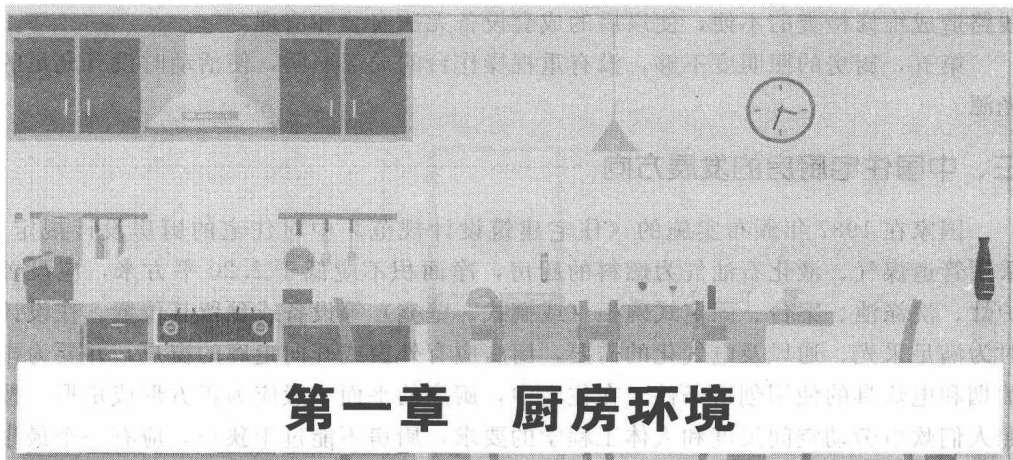
厨房装修将居家风格、色调与整体橱柜风格、色调巧妙地糅合在一起，形成整体美，有举足轻重的作用。所以装修厨房时一定要注意厨房墙面瓷砖、吊顶、地砖的颜色和材质的选择与整体橱柜搭配。

厨房设计必须充分地考虑到人的行为方式、心理需要、空间功能要素以及技术的可行性。

厨房设计的四大理念：实用的、舒适的、生态的、文化的。

随着生活水平的提高，人们越来越重视住宅的装修。但是，有人认为高档的装修就是昂贵材料的堆积，就是豪华气派的展示，其结果是把住宅装修成了星级宾馆或酒吧的翻版。其实，住宅是人物质寄寓的处所，也是人精神寄托的载体，住宅装修应该以实用为本，在此基础上体现较高的文化品位。装修中要坚持实用的、舒适的、生态的和文化的四大理念。实用的：住宅不是艺术品，不是博物馆，它首先是人们赖以安身的居所，因此应该以实用为主，切不可本末倒置。无论是客厅、卧室，还是厨房、卫生间，都要从实用出发，进行合理的设计，使人觉得实用方便。人每天都要在自己的住宅里生活、活动，如果为了“好看”而放弃“实用”，为了

豪华而不顾“方便”，不是太亏待自己了吗？舒适的：住宅是人温馨的精神港湾，让人生活起来舒服应是装修的重要目的之一。要注重休闲空间的设计，要使人一走进自己的住宅就有回家的感觉，而不要误以为是走进酒吧或其他公共场所。有人把住宅装修得像气派十足的总裁办公室，朋友开玩笑说：在公司办公不够，回家还要继续办公，不是太累了吗？“有回家的感觉”，这似乎是很平常很一般的要求，但也恰恰是最基本最重要的要求。如果连这样一个最低的要求都不能实现，那豪华高档的装修又有什么意义呢？生态的：健康需求比美丽更重要，这是谁都明白的常识，但许多人在装修时恰恰忘记了这一点。比如前几年流行的吊顶，看起来图案精美，但把居室的净高大大降低了，不利于通风和采光，现在这种做法已经被多数人所摒弃。装修装饰应选用无毒无害无污染、符合“绿色标准”的材料，不要让无形的“杀手”闯进家里而自己还不知道。回归自然是人类的追求、时代的呼唤，可以用植物、盆景、奇石等点缀住宅，“把大自然引入家中”，使人在家里有在大自然怀抱中的感觉。文化的：住宅装修是文化品位的体现，它在无言中传递着主人特有的文化信息，最忌千篇一律随大溜。室内的空间布局、家具的陈设摆放、色彩的设计组合，是采用中式，还是倾向西式；是爱好简洁，还是喜欢繁复，都要体现自己的个性特点，体现自己的文化内涵，体现自己的审美情趣。装修中应该在实用的基础上注重文化品位的提高，因为好的居住环境对人有着不可忽视的熏陶作用。“人创造环境，环境也影响人”，为了创造一个良好的居住生活环境，装修的文化理念不可不重视。



## 第一章 厨房环境

### 第一节 厨房环境的基本状况

#### 一、住宅厨房的发展阶段

厨房在住宅中所扮演的角色是随着不同的居住水平而逐渐发展的，其发展阶段可粗略地分为：①生存型住宅厨房；②文明型住宅厨房；③舒适型住宅厨房。我国20世纪五六十年代的住宅厨房类型属于生存型住宅厨房。厨房是唯一的公用空间。进入改革开放以后，我国住宅建设跨入了新时期，即向文明型住宅过渡。厨房作为公共生活空间，已与生理生活空间划分清楚。厨房有了较为完善的设备，一般多与餐室组合成一空间。

在欧美及日本等工业发达国家，住宅厨房已变成高科技的集中点。厨房设计对炊事操作顺序、功能分区、主要设备位置、储藏体积、人体尺度及橱柜设备尺度、环境因素等均作了细致研究。厨房设计不仅满足了物质功能，还满足了人们精神上的需求，这时的厨房已演变为舒适型住宅厨房。

#### 二、我国传统厨房的几大缺点

第一，厨房的面积偏小，尺寸不合理或格局不理想，都会造成橱柜布局上的困难。

第二，厨房中的各种布置不合理，操作的流程混乱，各种橱柜不齐全，不能包括储藏、清洗、配料、烹调等全部的工作活动。

第三，厨房的内墙、地面装饰材料不符合标准，不耐油污、不易清洁、不环保等。

第四，管线布局混乱。包括煤气管、水管排布的不合理，或是用户随意地更改

线路造成维修检查的不便,使以后的成套设备无法安装和清理。

第五,厨房的照明度不够,没有重视操作台的局部照明,使活动时没有充足的光源。

### 三、中国住宅厨房的发展方向

国家在1987年颁布实施的《住宅建筑设计规范》中对住宅的厨房设计规定:采用管道煤气、液化石油气为燃料的厨房,净面积不应低于2.20平方米,应设置炉灶、洗涤池、案台、固定式碗柜(或搁式、壁龛)等设备或预留其位置。在设计时为满足采光、通风及电气化的需要,厨房应有外窗或开向走廊的窗户,并要为排油烟和电炊具的使用创造条件。在住宅中,厨房的平面一般应为正方形或矩形,按照人们炊事劳动空间尺度和人体工程学的要求,厨房不能过于狭长,应有一个最小的宽度。由于住宅的厨房宽度与厨房内部各种设计的布置形式有关,所以不同的布置形式要求厨房的最小宽度也不同。以上规定说明住宅厨房现状得到了政府的高度重视,中国住宅厨房有了新的发展方向,主要表现在以下几个方面。

#### 1. 双厨将成为主流

在近些年的住宅建筑中,出现了双厨的设计,被称为中西厨房。中厨即为油烟大的热炒间,可用门隔开并对外有窗;西厨则是制作冷餐,使用微波炉、电饭煲操作的场所。

#### 2. 厨房的整合设计将受到重视

住宅厨房是住宅中科技含量最高、涉及面广、需要各工种配合、综合设计的部位,所谓整合设计就是从整体出发、全面考虑,注重长远的综合效益。

因此,厨房设计中各种管线必须进行统一设计,统一协调,统一施工,不得以各自的特殊性破坏整体布局。管线应集中、隐蔽,设立集中管井、管道夹墙或管道间,使压力管线尽可能集中布局,并且方便检修、更换、计量。

#### 3. 设置设备层以适应厨房的更新和灵活布置

各部门在方案设计阶段就要积极参与厨房设计,包括建筑商、电器商、橱柜商等。

#### 4. 重视厨房的通用设计

这里所说的通用设计,指的是在考虑适合老年人、残疾人等特殊人群使用的同时,也适合或不妨碍正常人群的使用。

#### 5. 追求人性化设计

① 注重舒适性,使设备和器具的设计更加符合人体工效学的要求。

② 注重健康性,使采光、照明、通风、换气和采暖等条件得到改善。

③ 注重安全性,使用绿色环保材料,注意防滑阻燃,设置必要的安全警报系统。

④ 注重方便性,如厨房的储藏会分类更细,设置的位置更便于人使用。



⑤ 注重娱乐性，如实现可在厨房中看电视和听音乐。

## 第二节 现代厨房设计

20 世纪 80 年代以前，我国城镇居民的厨房空间微不足道，橱柜仅有碗柜（小贮藏柜）。改革开放初期，由于部分居民的居住条件逐步改善，加上人造板材在国内橱柜业的广泛应用，具有初期形态和特征的橱柜开始小批量出现在大城市的市场。90 年代乃至今天，已经向现代设计风格、高科技含量的橱柜设计和制造方向迈进。

现代厨房是家务劳动的主要场所，应该以人为本，创造或逐步改善环境。现代橱柜是近年来随着社会发展而新出现的产品，并得到了快速发展。整体橱柜体现了现代设计的科技、文化艺术和社会生活等系统观念和橱柜业中的高科技。

### 一、现代厨房已逐步成为新居室设计的重心之一

#### 1. 家庭组成及发展趋势

家庭是社会组成结构的基本单元。随着社会的进步，物质文化水平的提高，健康保健事业的发展，人的平均寿命有了显著的增长，家庭结构也发生明显的变化。据人口调查统计：我国城市中 3~4 口以上的家庭 63.29%，3 口以下的家庭占 36.80%。随着人们思想观念的更新，独生子女的成长，家庭户口规模逐渐减小的趋势会更加明显。另外进入老龄化社会的步伐也在加大。故在户内环境设计及橱柜设计中，应充分考虑小户型、老龄化这一发展趋势，及早拿出相应的解决措施。

#### 2. 家庭活动效率分析

随着生活质量的提高与生活方式的变化，家的观念也在变革。人们希望家是一个安全、温馨、舒适、高效的环境。在各种家庭活动中，家务劳动所花费的能耗是最大的，而家庭操作者一天可能要工作七小时以上。根据分析，家庭操作者的能耗相当于生产线工人和邮递员，轻工作日为 3198W/24h，重工作日为 3489W/24h，超出了纺织工、司机和医生。作为必不可少的炊事活动，也是颇具系统性的辛苦劳动。

当然，随着家务劳动电气化和食品成品化的增长，家务劳动将得到很大的改善，但这也说明家务劳动很不轻松，这就要求特别重视改善炊事工作环境。

#### 3. 社会和政府重视

针对空间狭小、陈设简陋、油烟及噪声等关系和生活质量的问题，人民群众的呼声和反响强烈。经过反复的研究论证，国家建设部在 1989 年有针对性地明确提出“厨房革命”这一新形势下的建筑设计理论与舆论导向，这是我国有史以来第一次由政府权威部门明确提出“厨房革命”这一建筑领域的创新课题。

## 二、现代厨房整体设计和整体厨房的概念

### 1. 现代厨房设计呈现出的新特点

现代生活中,厨房装修已经成为家居装修的重头戏。特别是近年来,整体厨房以其人性设计、电器融入、简洁整齐、功能完善的强大优势,赢得了大众的青睐,整体厨房和起居室、餐厅的协调性以及厨房本身的功能性、环保性必须与整个家居和谐,因此厨房的空间设计、材料选用以及功能配置显得至关重要。

(1) 环保化厨房 现在人们进行家庭装修都讲求采用健康环保材料,注重保障身体健康。厨房作为一个特殊场所,在这方面要求更高。这里所说的环保,是指厨房在装饰材料、厨房家具材料、厨房电器等全方面的环保。

(2) 人性化厨房 在设计上,整体厨房依照人体工程学原理设计,台面上的操作流程更加符合中国家庭的烹饪习惯。橱柜采用组合式单元设计,使用户可以根据厨房结构、面积以及家庭成员的身高、烹饪习惯、颜色偏好等因素,随意挑选,自由组合。在餐具抽屉、调料架、拉篮、转篮、米柜、灶台、清洁桶等细小环节方面,讲究构思精巧,以方便人们的日常操作。针对行动不便、使用轮椅的残疾人、老年人,设计工作要适合于这部分特殊消费群体的需求,如老年人使用的整体厨房、适合使用轮椅者的通用无障碍型厨房等新品系列,充分体现对人性的体贴与关爱。

(3) 电器化厨房 整体厨房离不开电器的组合配置。在厨房的整体配置方面,应充分考虑对厨房空间的有效利用、厨房电器的散热安全以及水、电、气管线的合理配置等因素,巧妙地实现橱柜与电器的融合与统一。冰箱、烤箱、微波炉、洗碗机、消毒柜、抽油烟机、热水器、洗衣机等家电的融入,使厨房集储存、保鲜、速解、净化、清洗、烹饪、热水供应等多项功能于一身,这种科学设计的家电一体化“电器厨房”,为将来实现智能化网络家居提供了可升级的广阔发展空间。

### 2. 整体厨房的概念

整体厨房是将厨房作为一个整体,将橱柜和各种厨用家电按使用要求进行合理布局,巧妙搭配,实现了厨房家电一体化。它依照家庭成员的身高、色彩偏好、文化修养、烹饪习惯及厨房空间结构、照明进行科学合理的设计,使厨房成为客厅的延伸。

### 3. 整体厨房的中国化

整体厨房的一大特点,就是设计上的人性化,严格尊重人体工效学,在设计安装时,甚至会考虑使用者是否是“左撇子”。所以,整体厨房的中国化,并不仅仅体现在设计风格上,更重要的是体现在其实用性上。

中国人与西方人在饮食习惯上存在较大差异,作为整体厨房在其设计中应充分

考虑到这一因素。如中西餐选用的厨具、调料不同,那么厨具、调料的放置也就必然不同;再者,西餐中以炖煮为主,而中餐则以煎炒为主。这就导致了中西厨房中灶具与抽油烟机设计的不同,西方人的家庭厨房中多用电磁炉,而中国人则用燃气灶,如用电磁炉做中餐,显然会让人觉得火力不足。另外,由于中国人的饮食习惯,导致中国厨房中的油烟很大,所以中国人的抽油烟机装有油槽,而不像西方人的抽油烟机只是装油网。

整体厨房的中国化,在充分考虑中国人审美、饮食习惯的同时,还应努力保留西方整体厨房的一些先进理念。如西方的橱柜设计中,非常注意细节处理,如一个叫作“怪物拉篮”的装置,当人打开橱柜时,外边的置物架就自动移至橱柜口,而里边的置物架,也随即滑到伸手可及的位置,这样不用太费力,就可以充分利用橱柜的空间。

整体厨房的中国化,不仅是商家市场取胜的法宝,还将使整体厨房真正融入中国人的家庭生活,对中国人的生活方式产生变革性的影响。

### 三、整体厨房的特点

(1) 开放式 随着居住面积的增大,厨房越做越大,使得开放式厨房有了变为现实的可能。家庭生活中心开始向厨房转移,家人间、朋友间的感情交流在厨房来得更温馨、更随意、更贴近。

(2) 个性化 现代社会人们追求生活方式个性化,讲究形式和功能的统一,整体橱柜讲究量体裁衣,不但按照各家厨房的尺寸而且还结合业主个性化的需求来设计。个性化是未来很长一段时间里橱柜设计的重要主题。

(3) 人性化 橱柜设计中更多地包含人体工程学的理念。如以清洁水池上方的吊柜为例,如果不按科学的测量设计,拿放物品会非常费劲。但是按照人体工程学的原理设计,加宽水池的宽度,延展的宽度作为后操作台,同时降低吊柜的高度,虽只改变了一点,就能把工作的强度降到最低;再比如吊柜的开启方式,传统吊柜的开启方式是平拉式,打开的柜门不仅占用空间,还影响操作者的操作流程甚至造成头与柜门的磕碰。上掀式柜门不仅美观方便,更使操作者的操作流程顺畅安全。人体工程学在橱柜设计中的广泛运用,让下厨工作变成一种快乐的事情。

(4) 环保 目前人们对橱柜的环保性的重视程度是前所未有的。橱柜的环保性主要体现在橱柜的柜体上,柜体材料是否环保非常重要,但是再环保的材料也会存在不环保的地方,所以除了保证材料的环保性,厂家更是加入了许多设计细节来避免有害气体的释放。比如设计双装饰贴面橱柜后背板,它可完全避免板材暴露在空气中,给居室一个更安全的环境;又如在橱柜中加入环保垫环,也可防止甲醛从柜体中释放出来。这些都是防止有害气体长期散发的有效措施。

(5) 色彩 越来越多的橱柜商家推出了色彩缤纷的整体橱柜,越来越多的电器也开始走彩色路线。比如橱柜流行的是人造石的台面,水晶玉的面板,这两种材质