



● 王军 主编

细解厨卫设计1000例 DESIGN 空间布置



科学出版社

三百余张最新流行案例

详细展示厨卫装修的空间布置特点

设计方案与实景照片相结合，给您更为直观的参考信息

细解厨卫设计1000例
DESIGN
空间布置

● 王军 主编



科学出版社

内 容 简 介

厨房、卫浴在家居装修中，单体支出的费用最高，而且由于这两个空间的实用功能非常重要，在如何平衡装修设计与使用功能方面，有着不同于其他空间的装修设计方法。随着生活水平的越来越高，各种时尚的户型与风格潮流衍生出了丰富多彩的厨卫空间。厨卫不再是家居空间中的“操作间”，而是变得更加人性化、时尚化、舒适化。本书针对厨卫的空间布置，精选了三百余张最新设计案例，展示了厨卫装修的各种布置特点。书中除了配有实用的设计贴士外，部分案例做了精彩的点评，让读者对其设计亮点一目了然，轻松获得直观的参考信息。本书收录的设计作品均为国内一线优秀设计师最新设计案例，在一定程度上代表了时下家居装修的流行趋势和设计方法，对于广大准备装修的业主和行业设计师都具有很强的参考价值。

为本书提供图片资料的设计师有（排名不分先后）：

马禾午、李广、赵艳华、徐秉钰、祝新云、孙永胜、逯晨、黄艺、张嘉豪、方日新、董子涵、张健、李健、董吉亮、朱超、美颂雅庭、宋建文、张禹、北京风尚装饰、巫小伟、王刚、梁苏杭、艾木、由伟壮、章进、刘铭、周钟林、阿彬、毛毳、霍世亮、蒋宏华、杜国良、项帅

图书在版编目（CIP）数据

细解厨卫设计 1000 例． 空间布置 / 王军主编． — 北京：科学出版社，2010

ISBN 978-7-03-029573-6

I. ①细… II. ①王… III. ①厨房—室内设计—建筑设计—图集②卫生间—室内设计—建筑设计—图集 IV. ①TU767-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 227722 号

责任编辑：王海霞 温振宁 / 责任校对：杨慧芳

责任印刷：新世纪书局

科学出版社 出版

北京东黄城根北街 16 号

邮政编码：100717

<http://www.sciencep.com>

中国科学出版集团新世纪书局策划

北京艺辉印刷有限公司

中国科学出版集团新世纪书局发行 各地新华书店经销

*

2011 年 1 月 第 一 版

开本：20 开

2011 年 1 月 第一次印刷

印张：4

印数：1—5 000

字数：106 000

定价：26.00 元

（如有印装质量问题，我社负责调换）

前言

FOREWORD

俗话说“穷看厅堂，富看厨房”，由此可见厨房在我们生活中的地位举足轻重。在厨房装修的时候一定要把好关，千万不要盲目跟风，而是要根据自己的实际需求进行装修。厨房设计一般包括操作台、橱柜、灶具、抽油烟机及其他厨房电器线路和设备等。在设计布局时首先应根据厨房的实际面积尺寸来布置厨具，面积较小的厨房应尽量只放置一些必要的厨具及厨房电器设备，以便留有足够的空间便于操作；面积较大的厨房则可根据居室的整体布置风格来布置厨具及厨房电器设备。

由于厨房是一个功能性比较强的空间，因此在装修设计的过程中一定要注意各种功能性的完善，主要从以下几个方面着手考虑：①设计厨房应考虑其操作方便程度以及劳动强度，不可随意布置，厨房设计布局应尽量符合日常生活习惯及洗菜盆、灶台设备的安装、维修及使用安全；②地面材料宜选用防滑陶瓷地砖，墙面宜选用易于清洗的陶瓷墙砖，顶面应选用防火、防潮、耐高温并易于清洗的装饰材料，如PVC扣板和铝扣板等；③无论采用何种设计方式及材料，都不应影响厨房的采光、照明和通风效果，且适宜选用素雅明快的色彩，尽量不选用沉闷、浑浊的颜色；④在设计灯光时，要考虑到局部照明，如洗菜盆、灶台等部位的照明应高于整体照明。另外，灯光的颜色一定要用白色，以免其他颜色的灯影响业主对食物新鲜程度的判断。

目录

Contents

设计篇	1
厨房	1
独立厨房	2
开放式厨房	11
卫浴	21
间隔式卫浴	22
开放式卫浴	35
案例篇	45
厨房	45
卫浴	61



设计篇

厨房



厨房是家居中最容易“脏”的空间，每天的烹饪总会留下许多油烟与垃圾，因此厨房的的布置要简洁、干净、顺畅，营造舒适的操作空间是其布置的基本原则。时下，厨房家具大多选择整齐划一的整体橱柜，不仅美观，而且完全可以做到根据厨房的具体空间来量身订做，非常方便。而在橱柜的选择上，预算有限的话不必选择档次高的进口家具或者天然材料，普通的强度板、人造石就足以满足日常的使用要求。

从实用的角度出发，厨房的家具布置一定要从以下三个方面考虑合理安排：首先，应有足够的操作空间。在厨房里，要有洗涤和配切食品的空间、要有搁置餐具、熟食的周转场所，要有存放烹饪器具和佐料的地方，以保证基本的操作空间。其次，要有丰富的储存空间。一般家庭厨房都尽量采用组合式吊柜、吊架，合理利用一切可贮存物品的空间。组合柜橱常用下面部分存放较重较大的瓶、罐、米、菜以及垃圾桶等物品，操作台前可延伸设置存放油、酱、糖等调味品等。最后，要有充分的活动空间。厨房里的布局是顺着食品的存放和准备，清洗和烹调这一操作过程安排的，应沿着三项主要设备即炉灶、操作台和洗涤池组成一个三角形。在设计术语中，这叫做“设计三角”，因为这三个功能通常要互相配合，所以要安置在最合宜的距离，以节省时间人力。

独立厨房

独立式厨房与就餐、起居、家事等空间是分隔开的。独立式厨房可以很好地阻隔烹饪时产生的油烟，同时也可以将厨房自立成一个风格，这也是大家喜欢独立式厨房的原因。不过相对而言，独立式厨房比较容易限制空间，有时会显得局促。





对于空间封闭的独立厨房来说，首先应合理安排功能区间，以避免因走动而带来更多的混乱；其次应尽量利用竖向空间，在墙面安装适当的挂件结构，以摆放厨房的瓶瓶罐罐；再次可以适当缩减柜体的进深，以加大活动空间；最后，柜体的格局要丰富，可适当安装拉篮或者在抽屉中分隔等，有效地将繁多的烹饪用品、调味品等分门别类的放置，使厨房看起来显得开阔。





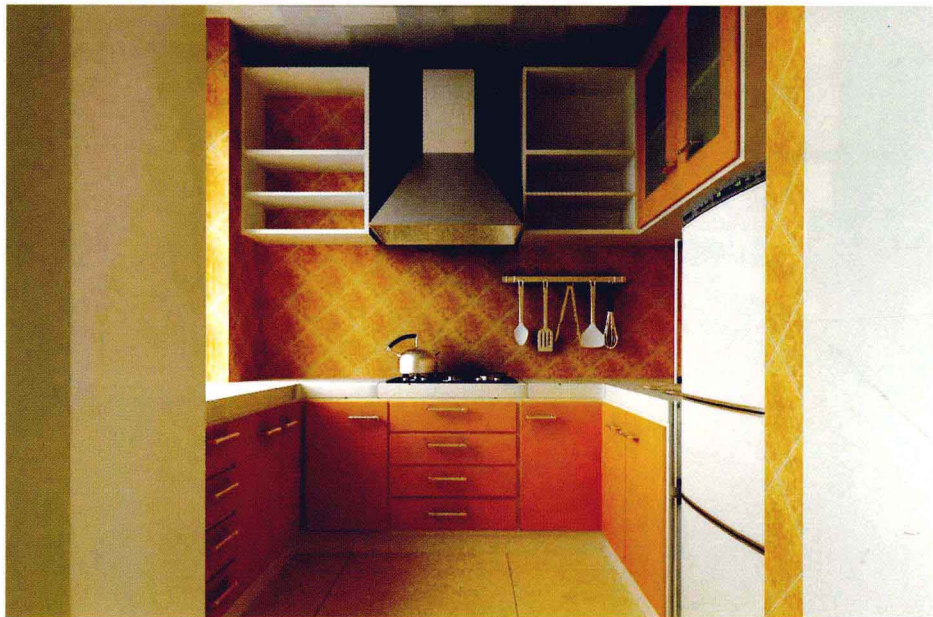
独立式厨房中应用最多的就是“L”形布置，将清洗、配料与烹调三大工作中心，按照顺序排列在L形橱柜空间。这种布置最接近设计上的“三角”布置原理，可方便各工序连续操作，相对也比较经济。L形的两面最好长度适宜，以免降低工作效率。







对于面积比较充裕的厨房可以布置成“U”形，工作区共有两处转角，和L形的功用大致相同，但对空间的要求较大。清洗区最好放在U形底部，并将配料区和烹饪区分设两旁，使洗菜盆、料理台和灶台连成一个正三角形。U形之间的距离以1.2~1.5米为准。U形设计可配置更多的存放空间，加强了橱柜的实用功能。





❖ 厨房布置之“并列”形：将工作区安排在厨房两边平行线上。在工作中心分配上，常将清洗区和配料区安排在一面，而烹饪区单独放置在另一面。这种布置方法并不常见，但对于一些特殊户型的独立式厨房来说，这种形式则相对更为经济。





灶台的位置应靠近外墙，这样便于安装抽油烟机。窗前的位置最好留给料理台，因为这部分工作花费的时间最多，抬头看着窗外的美景，吹吹和煦的暖风，让日常的烹饪操作也有份好心情。







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，并且二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。为方便使用，减少往复；建议把存放蔬菜的箱子、清洁剂等以洗涤池为中心存放，在炉灶旁两侧应留出足够的空间，以便于放置锅、铲、调料等。

开放式厨房

开放式厨房就是将餐厅与厨房并置于同一个空间。开放式厨房应卫生、简洁、色调协调、风格统一。家具式样一定要选择简洁的，切忌选择雕刻繁琐的木家具、藤编、柳编类家具和布艺沙发及餐椅。厨房的台面不应放过多的备餐用品，以保证其美观性。炉具应考虑选用不会产生太多油烟的类型，最好能有大一些的窗子，且大功率的抽油烟机必不可少。





对于面积不大的居室而言，开放式的厨房布置成“一”字形，把所有的工作区都安排在一面墙上。这样的布局使得所有的工作都在一条直线上完成，节省空间。但如果工作台太长的话，就会降低工作效率。在不妨碍通道的情况下，可安排一块能伸缩调整或可折叠的面板，以备不时之需。

