

最优格局 6



厨房·卫浴

KITCHEN
BATHROOM



图书在版编目(CIP)数据

厨房·卫浴 / 深圳市金版文化发展有限公司主编. —海口: 南海出版公司, 2005. 11

(最优格局)

ISBN 7-5442-3264-6

I. 厨... II. 深... III. ①厨房—室内装饰—建筑设计—中国—图集②卫生间—室内装饰—建筑设计—中国—图集③浴室—室内装饰—建筑设计—中国—图集 IV. TU241-64

中国版本图书馆CIP数据核字 (2005) 第116314号

ZUIYOU GEJU ⑥——CHUFANG·WEIYU

最优格局 ⑥——厨房·卫浴

主 编 深圳市金版文化发展有限公司

责任编辑 陈正云 周诗鸿

封面设计 朱小良

出版发行 南海出版公司 电话 (0898) 65350227

社 址 海口市蓝天路友利园大厦 B 座 3 楼 邮编 570203

电子信箱 nhcbgs@0898.net

经 销 新华书店

印 刷 深圳彩视电分有限公司

开 本 711mm×1016mm 1/48

印 张 24

版 次 2005年11月第1版, 2005年11月第1次印刷

书 号 ISBN 7-5442-3264-6

定 价 120.00元 (共6册)

南海版图书 版权所有 盗版必究

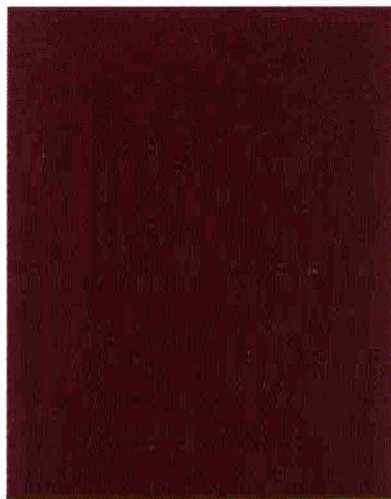
购书电话: (0755) 83476130

Http://www.ch-jinban.com

深圳市金版文化发展有限公司 / 主编

Optimum Pattern

Kitchen·Bathroom



最优
格局
⑥

厨房·卫浴

南海出版公司

前言

人们的生活水平是持续发展的，对于厨、卫的认识观念，也在不断变化着。随着科学技术的发展，人们的环保意识不断加强，节能、节水、节材、减少污染已成为人类的共识，为了保护人们共有的家园“地球”，人们正在做着不懈的努力。众所周知，在居住生活领域，厨卫既是生活享受空间，又是污染源和灾害潜伏地，为了充分发挥其享受功能，确保减少污染、防止灾害，人们已做了大量工作，如变操作厨房为开敞式厨房，炊事行为从家务劳动范畴转为生活娱乐享受行为。

如今，厨卫的装修中也加入了一些新的科技元素来满足现代人对不同风格和多种用途的功能房的追求。但是，要创造完美的厨卫空间需要进行合理的规划，并将多种元素有机地结合。厨房除考虑基本功能外，它也可以是一个特别的休闲区，添置一些视听设备，下厨的同时可欣赏音乐，入厨之乐——可谓惬意无比。而浴室也不只是简单的梳洗地方，典雅、舒适的设计更能让人舒缓神经，身心放松，在优美的环境下尽享沐浴的乐趣。

此外，在重视厨卫规划的同时，还不能忽视它们的装饰效果。精心挑选的壁饰，色彩鲜艳的桌巾、窗帘，绿意盎然的小型盆植，更有造型别致的厨卫小用品，都会为厨卫增添不少情趣。总之，舒适方便又能满足居住者生活和视觉需要，这就是我们所要追求的完美装饰效果。

本书以时尚、前卫、全面的角度，为您呈现近年来室内设计行业的优秀范例。书中作品的设计风格多样，或时尚现代，或典雅瑰丽，或自然简约，或个性超前的……

厨卫的设计是一个充满想象力和灵感的过程，我们期望透过这些缤纷的实景图片，能够活跃您的设计思维，激发您的创作灵感。本丛书不仅可以作为新居布置的典范，更可为设计师的实用参考丛书。

Contents

目录

厨房·卫浴

厨房装修概论/4

- 一、厨房的空间布局/6
- 二、厨房的装修材料/10
- 三、橱柜设计/11
- 四、通风设施/11
- 五、厨房的光线和照明/12
- 六、厨房的色彩/13
- 七、小厨房设计技巧/15
- 八、厨房的安全性/15
- 九、橱柜材料的选择/16
- 十、橱柜的安装及验收/19
- 十一、厨房风水宜忌/20

厨房装修实景展示/22

卫浴装修概论/60

- 一、卫浴间的合理布置/62
- 二、卫浴间的设计/63
- 三、卫浴间的照明/66

- 四、卫浴间的色彩/66
- 五、卫浴间的洁具/67
- 六、卫浴间的吊顶/68
- 七、卫浴间的构件/69
- 八、卫浴间的尺寸/69
- 九、卫浴间的绿化/70
- 十、卫浴间的风水/70

卫浴装修实景展示/74

附录/181

- 一、问题空间装修五大窍门/181
- 二、厨卫吉祥物/187
- 三、厨卫吉方位/189

厨房

4

厨房装修概论



厨 房**KITCHEN**

厨房的主要功能是烧煮、洗涤，有的兼有进餐的功能，它是住房中使用最频繁、家务劳动最集中的地方。因此，厨房的装修装饰应该更多地考虑实用、安全和卫生。

厨房装修概论 kitchen



一、厨房的空间布局

根据厨房的功能，其设计应从以下几方面考虑：

1. 应有足够的操作空间 在厨房里，要洗涤和配切食品，要有搁置餐具、熟食的周转场所，要有存放烹饪器具和作料的地方，以保证基本的操作空间。现代厨具生产已走向组合化，应尽可能合理配备以保证厨房拥有齐全的功能。

2.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。组合橱柜常用地柜部分贮存较重较大的瓶、罐、米、菜等物品,操作台前可延伸设置存放油、酱糖等调味品及餐具的柜、架、煤气灶、水槽的下面都是可利用的存物场所。精心设计的现代组合橱柜会使你储物、取物更方便。

3.要有充分的活动空间 厨房里的布局是顺着食品的贮存和准备、清洗及烹调这一操作过程安排的应沿着三项主要设备即炉灶、冰箱和洗涤池组成一个三角形。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。这三边之和以4.57~6.71米为宜,过长和过小都会影响操作。在操作时洗涤槽和炉灶间的往复最频繁,建议把这一距离调整到1.22~1.83米较为合理。为方便使用、有效利用空间、减少往复,建议把存放蔬菜的箱子、刀具、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、碟、盘、碗等器具。

4.对厨房工作区的布置 应根据厨房的大小、形状来设计,大致有以下五种形式:



“一”字形 所有工作区沿一面墙“一”字形布置，给人简洁明快的感觉。这是在走廊不够宽、不能容纳平行式设计的情况下经常采用的方法。

适合空间：面积不大，走廊不够宽。所以这种空间结构的厨房工作区的组合要最简单，但必须保证有通畅的通道。

L形 工作区沿墙做成90度，双向展开呈L形，可方便各工序连续操作。它所产生的视觉变化令人有舒适感，并且使烹饪者在工作时有更广阔的空间，是最节省空间的一种设计。

适合空间：比较灵活，面积大小均可。

这种空间结构的厨房如果有较大的空间，空出的地方可安放餐桌。要注意L形的一边过长会降低工作效率。如果是开放式的L形，可将短的一边设计成隔断的工作台，或直接设计成小餐桌。



U形 这种配置的工作区有两个转角，它的功能与L形大致相同，甚至更方便。U形配置时，工作线可与其他空间的交通线完全分开，不受干扰。

适合空间：面积较大。这种空间结构的厨房最好将水槽置于U形的底部，将配餐区和烹调区分设在两翼使工作三角形（水槽、炉灶和贮藏区这三个点组成的三角形）成正三角形。U形两边的间距应在1.2~1.5米之间。

走廊形 将工作区沿两边墙平行布置，前台后柜两端为开放式的，各司其责。这种配置无法像L形和U形那样简洁，工作三角形也不易安排，在工作中心的分配上常将清洗和配餐中心组合在一边，将烹调中心安置在另一边。

这种空间结构的厨房可容纳几个人同时操作，但分开的工作区会给操作带来不便。

岛形 厨房中间摆置一个独立的料理台或工作台，家人和朋友可在料理台上共同准备餐点或闲话家常。由于多了一个料理台，所以岛形厨房需要占用较大的空间。目前，这种岛形厨房在沿海地区逐渐多了起来，而且在设置上也更加完善。

它适合15平方米以上的厨房空间，在别墅厨房的设计中比较常见。



二、厨房的装修材料

生活中洗菜、做饭都需要用到水，厨房成了一个容易潮湿的地方；厨房在炒菜时还会出现高温和油烟，所以厨房不仅需要防潮、防火，还要解决清理油烟积下的污垢。装修厨房时不仅要注意留好通风口，还要选购合适的建材产品，即防火、防水、易清洁的产品。

地材：不宜用天然石材

有些家庭为了达到室内地材的统一，厨房也是选用花岗岩、大理石等天然石材。虽然这些石材坚固耐用、华丽美观，但是天然石材不防水，长时间有水点溅落在地上会加深石材的颜色，使石材变成花脸。如果大面积溅湿了，还会比较滑。故潮湿的厨房地面不适合用天然石材。实木地板、强化地板虽然工艺一直在改进，但最致命的弱点还是怕水和遇潮变形。目前在厨房里用得比较多的材料还是防滑瓷砖和通体砖，既经济又实用。



墙面：耐擦洗瓷砖受欢迎

厨房的墙壁应选购方便清洁、不易沾油污的墙材，还要耐火、抗热变形等。目前，可供选择的有防火塑胶壁纸，经过处理的防火板等，但最受欢迎的仍是花色繁多、能活跃厨房视觉的瓷砖。瓷砖独特的物理稳定性，耐高温、易擦洗等特点都是它长期占据厨房墙面主材的原因。

顶材：扣板防火、防变形

无论天花板选择哪种材质，一定要防火和不变形。目前市场上比较多的厨房用天花板是塑料扣板和铝扣板。塑料扣板相对价格便宜，可供选择的花色少。铝扣板非常美观，常见的有方板和长条板，喷涂的颜色丰富，选择余地大，但价格较贵，每平方米要100元至150元左右。如果采用吸顶灯，在把灯镶嵌在天花板里时要做出隔层，以防灯产生的热量把天花板烤变形。

三、橱柜设计

橱柜中的台面、吊柜也必须依人体工程学设计，以东方人的体形而言，厨房中的工作台面高度应该为80厘米左右，深度应该为60厘米；吊柜高度应该为37厘米。另外，长度方面则可依据厨房空间将厨具合理地配置。早期厨房的吊柜大都是迁就厨房天花的高度，往往造成使用者的不便，如今厨房的设计无论厨房高度如何，完全根据使用者的身高具体设计的厨房才算是真正“以人为本”的现代化厨房。另外，厨房工作台的高度应根据自己的身高，以工作时舒适为标准。购买橱柜时也应考虑高度，最好选择可调节高度的产品。加工操作的案桌柜体，其高度、宽度与水槽规格应统一，与工作台相连的水池不宜有歧口和障碍，应该在视觉上形成统一。

四、通风设施

厨房的通风是现代化厨房设计装修的出发点。由于在厨房工作时会产生大量油、汽、烟等对人体健康有害的气体，所以，保持厨房的通风配置相应的抽油烟设备，是现代厨房必备的条件。

当前一般的抽油烟设备有排风扇，抽油烟机两大类。排风扇的优势是：构造简单，易于随时清洗，安装拆卸方便，风力也不小。一般分为单向式



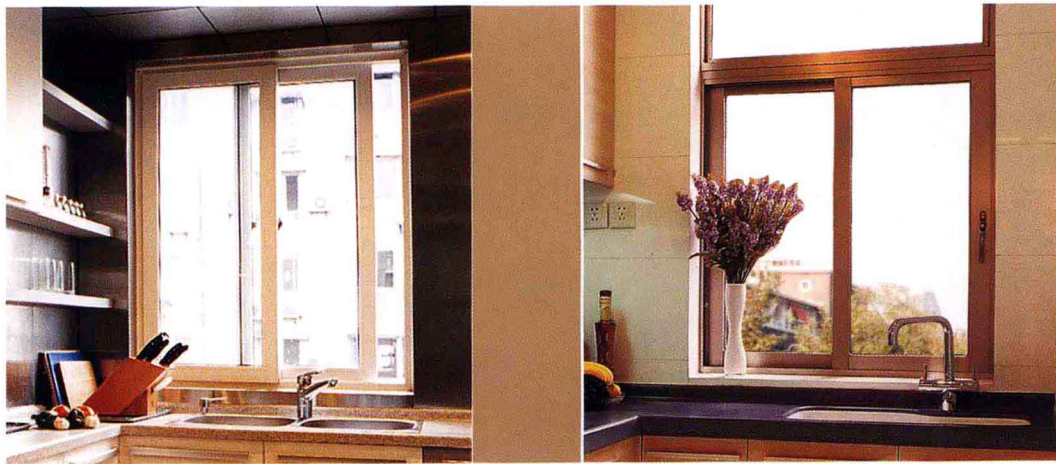
11

厨房



排风扇和双向式排风扇两种。就厨房排烟而言，最好是安装两个双向式的排风扇。

抽油烟机是动力型排烟设备，它的优势在于风力强大，排烟效果好，一般具有自动启动、报警、盛油、照明等多种功能。缺点是构造复杂、清洗困难，需要专业安装、专业清洗。采用哪一种排烟机械，要依据厨房灶具位置和安装位置、主人的爱好、房屋的结构而定。



五、厨房的光线和照明

厨房对光线的要求很高，因为，光线对食物的外观也很重要，它可以影响人的食欲。由于人们在厨房中度过的时间较长，所以光线应惬意而有吸引力，这样能提高烹饪食物的热情。炉灶、炉架、洗涤盆、操作台都要有足够的照度，使备菜、洗菜、切菜、烧菜都能安全有效地进行。

厨房通常以吸顶灯或吊灯作为一般照明，也可采用独立开关的道轨射灯系统在厨房各个角度发挥光照作用。灯具造型以功能性为主，且清洁方便。灯具材料应选不会氧化生锈的或具有较好的表面保护层的。一般厨房照明，在操作台的上方设置嵌入式或半嵌入式散光型吸顶灯，嵌入口罩以透明玻璃或透明塑料，这样顶棚简洁，还可减少灰尘、油污带来的麻烦。一般在灶台上方设置抽油烟

机，机罩内有隐形小白炽灯，可供灶台照明。

餐厨合一是一种新趋势，照明则应按区域功能进行规划。就餐处以餐桌为主，背景朦胧；厨房处光照明亮。二者可以分设开关进行控制，厨房劳作时开启厨房区灯具，全家就餐时则开启就餐区灯具。也可调光控制厨房灯具，工作时明亮，就餐时调成暗淡作为背景光处理。

用紧凑型荧光灯照明是当前小型厨房常采用的一般照明方法。其特点是光效高、照明效果好，安装使用方便。

嵌入式荧光灯具造型美观大方，光色柔和宜人，能突出显示厨房的明净感。



六、厨房的色彩

一个科学合理、舒适方便的厨房应该是美观的、简洁的，视觉上明亮、干净尤为重要，因为良好的色彩环境可以调节人们的劳动兴趣和提高劳动效率。现代装饰装修材料的大量面世和各种颜色、图案及表现技法的层出不穷扩大了厨房装饰陈设的色彩组合的选择范围。但厨房各个面都需要有色彩，而且还要有亮度，因此在厨房装修、布置家具和陈设物品过程中，色彩设计的原则是协调统一。特别要注意不能使用印有立体感的图案或是明暗对比强烈的装饰材料，否则不仅会使厨房面积在视觉上显得狭小，而且容易使人产生高低不平、凹凸不平的错觉。厨房色彩尤其墙面色彩安排宜以白色或浅色为主，不宜使用反差过大的色彩。色彩过多过杂，在光线反射时容易改变食物的自然色泽而使操作者在烹调食品时产生错觉。

在选择厨房家具时，除了功能、款式外，色彩也是重点考虑的内容。由于家具设施在任何生活行为空间里所占的比例都比较大，家具的色彩往往会左右环境的色彩。因此，厨房家具色彩的色相（指厨房家具倾向什么颜色），要求能够表现出干净、刺激食欲和能够使人愉悦的特征。同时，加工烹饪的整个过程，往往与随后的就餐联系在一起，这就要求厨房周围的空间环境能够使人心情愉悦。

大部分人都喜欢为自己的家营造一份温暖的感觉,面对大量金属厨具,如何能使厨房给人温暖的感觉呢?你可以尝试使用柔和以及自然的颜色。原木调子加上简单图案设计的厨具组合十分具有田园风味;浅色调的橡木纹理能展现清雅脱俗的美态,使厨房的编排更显清新。

近年,在家具设计中广为流行的简约风格已逐渐蔓延到厨房设计中,创造清新、明快的厨房空间,消除杂乱色彩和线条,是现代厨房设计的趋向。厨房本是个繁杂之所,如果能在设计上将其简化,让人们能在清爽明净的环境中操持家务,心情将变得更轻松,工作也更高效率。于是白色、灰色成为最流行的色彩,橱柜门板、台面和把手的设计变得非常简约,以直线条为主。纯白与原木的配合,使厨房蕴藏着一股冷暖相融的独特格调,黑色的橱柜配上柚木地板,感觉完全不同,空间立时显得高贵起来。此外,大量闪光的金属材料纷纷登场,给

厨房吹来一股工业味,有的进口橱柜用上金属铝箔面,给人以极强的视觉冲击,甚至厨房瓷砖也走上明快路子,仿金属的瓷砖成为新时尚。

厨房的墙面一般为乳白色和白色(如白瓷砖或仿瓷涂料),给人以明亮、洁净、清爽的感觉。有时,也可将橱柜的边缝配以其他颜色,如奶棕色、黄色或红色,目的在于调剂色彩,特别是在厨餐合一的厨房环境中,配以一些暖色调的颜色,与洁净的冷色相配,有利于促进食欲。

空间大、采光足的厨房,可选用吸光性强的色彩,这类低明度的色彩给人以沉静之感,也较为耐脏;反之,空间狭小、采光不足的厨房,则相对适应于明度和纯度较高、反光性较强的色彩,因为这类色彩具有空间扩张感,在视觉上可弥补空间小和采光不足的缺陷。

厨房的墙面装饰也要结合灯光的色彩,因厨房操作时相对温度较高,一般以冷色为宜,如



白色、浅黄色。此外，厨房墙面的装饰还要注意一点：就是装饰材料要尽量耐脏，而且要易于清洁，这点是由厨房的特殊功能决定的。厨房的墙面装饰不宜过多，因为厨房设计的优劣主要是通过厨房的基本设施来体现，装饰性也要服务于基本功能及设施的需要。一些基本炊具也是装饰厨房墙面的元素，对之进行合理摆放、挂置，也同样能达到较好的装饰效果。

七、小厨房设计技巧

小面积厨房一方面要注意功能完备，更要注意最大限度地提高空间利用率，让视觉空间显得宽阔。可以将诸多电器尽量容纳进橱柜里，让台面显得清爽。墙面上可利用镜面延伸空间感，可以采用局部艺术装饰分散注意力。地柜与吊柜之间是可以充分利用的地方。可以设计一幅墙面搁架安装于此，把零七碎八的盘、杯、调料瓶、铲子、勺子等全部收纳，避免它们占据橱柜的台面空间。

厨房中总有些小角落，折叠式或长度可调节的连柜餐桌可以充分利用这些小角落。安置推拉式高柜，这种储藏能力很强的柜体大大减少了对空间的需求。如果是开放式厨房，将料理台延伸出来做成小餐台也是不错的构思。

八、厨房的安全性

为了安全起见，设计厨房时要小心尖锐的突出角。可以把这些角弄成圆的，或者用玻璃纸包住它们，或者买一些塑料小套子（能用便贴纸粘住的那种）用来包住这些边角。当然，厨房里最好避免用垫子、席子，以免有人拿着盘子或装有沸水的茶壶时滑倒。在厨房中还要特别注意以下几点：

1. 湿手不得接触电器和电器装置，否则易触电，电灯开关最好使用拉线开关。
2. 电源保险丝不可用铜丝代替。因为铜丝熔点高，不易熔断，起不到保护电路的作用，应选用适宜的保险丝。
3. 灯头应使用螺口式，并加装安全罩。
4. 电饭煲、电炒锅、电磁炉等可移动的电器，用完后除关掉开关外，还应把插头拔下，以防开关失灵。因为长时间通电会损坏电器，造成火灾。
5. 一般家庭在正常情况下不宜使用电炉，如要用电炉应有专用线路。家用照明电路不可接用电炉，因为这样电炉电热丝容易和受热器接触而直接或间接造成触电事故。