

厨房

西式

100个厨房案例
100条装修知识
几十种材料介绍
每册9.80元
DECORATION FOR COMMON PEOPLE

深圳市金版文化发展有限公司 主编

百姓装修 47 餐厨卫浴设计系列

DESIGN OF DINING-ROOM KITCHEN WASHROOM AND BATHROOM SERIES



9.8 元钱 **100%超值**
餐厨卫浴装修全搞定

风水·吉方位·吉祥物，为你打造开运家居

图书在版编目(CIP)数据

西式厨房/ 深圳市金版文化发展有限公司主编. —海口: 南海出版公司, 2006. 2

(百姓装修. 第5辑, 餐厨卫浴设计系列)

ISBN 7-5442-2774-X

I. 西... II. 深... 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 (2005) 第153495号

BAIXING ZHUANGXIU(47)

百 姓 装 修(47)

CANKUNWEIYU SHEJI XILIE——XISHI CHUFANG

餐厨卫浴设计系列 —— 西 式 厨 房

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) 66568511

社 址 海南省海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编 570206

电子信箱 nhcbgs@0898.net

经 销 新华书店

印 刷 深圳市极雅致印刷有限公司

开 本 787mm×1092mm 1/32

印 张 30

版 次 2006年2月第1版 2006年2月第1次印刷

书 号 ISBN 7-5442-2774-X

定 价 98.00元 (共10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

向您推荐

《餐厨卫浴设计系列》共10册，分别介绍了中式餐厅、现代餐厅、西式餐厅、独立式餐厅、开放式餐厅、现代厨房、西式厨房、卫生间、浴室、主卧室浴室10大餐厨卫浴空间的设计理念及相关知识。全套书以通俗易懂的文字和大量精美图片，将抽象的装修知识以直观的方式表现出来，注重实用性、可行性、针对性，方便读者对书中知识活学活用、举一反三。

除此之外，此书还具有以下六大特色：

一、定价超低，绝对超值。此书内容权威、专业、时尚，品质一流，读者只需花极少的钱，就能做到“一书在手，装修无忧”。

二、装修概论+实用tips，将装修知识一网打尽。书中内容涉及各个餐厨卫浴空间的设计原则、设计要点、材料选择、家具配置、饰物搭配、绿化布置、装修宜忌、注意事项、风水知识等方方面面，真正“麻雀虽小，五脏俱全”。

三、风水常识+吉方位+吉祥物，提供趋吉避凶的全套解决方案。在详细介绍装修知识的基础上，全书更收录了各餐厨卫浴空间装修必备风水知识、吉方位与吉祥物，方便读者准确把握装修宜忌，避免走入装修误区。

四、餐厨卫浴空间装修实例+装饰用品展示，整体效果到装修细节全盘把握。每册书中收录100个餐厨卫浴空间装修实例，辅以家具、布艺、灯饰、工艺品、绿化等装饰用品展示，给读者全方位、多角度的参考借鉴。

五、每册书中包含100种餐厨卫浴空间的装修材料介绍与提示，相关信息与装修效果一览便知。针对各餐厨卫浴空间装修，书中以图文搭配的形式介绍墙面、天花、地面等常见、常用、新颖的装修材料，读者可根据家人喜好进行选择，让您足不出户即可预知装修效果。

六、图文穿插编排，让读者轻松观赏。装修知识与实例展示穿插出现，互为解说，让读者迅速抓住内容要点，方便读者参考、学习。



西式厨房

DECORATION
FOR COMMON
PEOPLE

百姓装修(47)

餐厨卫浴设计系列

金版文化/主编

目

录

C
o
n
t
e
n
t
s

第1部分 概述/02

- 一、西式厨房设计的常见形式/02
- 二、西式厨房装修的基本原则/03
- 三、西式厨房降温两大关键/04
 1. 视觉“降温”/04
 2. 嗅觉“降温”/04
- 四、西式厨房的智慧/05
- 五、西式厨房的重要构件——整体橱柜/07
- 六、厨房风水十忌/10

第2部分 图例展示/12

◆西式厨房的81个装修实景图例展示

第3部分 吉方位与吉祥物/88

- ◆西式厨房的5个吉方位介绍
- ◆西式厨房的11个吉祥物介绍

第4部分 材料介绍/92

◆系列材料介绍之四十七——橱柜

第1部分 概述

随着我国改革开放的日益深化和人们生活水平的不断提高，人们对物质文化的需求日益增加。在世界经济一体化的大气候下，西方一些先进的文化已经被国人所接受，厨房文化就是其中重要的一种。本书主要介绍的就是西式厨房，希望能够给读者一些有益的建议。

一、西式厨房设计的常见形式



西式厨房的布局一般有“一”字式、“二”字式、“L”式、“U”式、“岛”式等类型。

“一”字式。一种靠墙的条式规划模式，它把储存、洗涤和烹调三个工作区配置在同一面墙边。一般都是在狭长的建筑空间中，不得已而采用的一种模式，这样可以达到节约空间的效果。这种规划方式的缺点是空间过于狭长，会导致工作效率低下和劳动强度加大。

“二”字式。也叫走廊式或并列式。这种房型的开间宽度相对“一”字式要宽一些，最少不少于2米，或者是以阳台门为基础分两边建厨。这种模式可把锅碗瓢盆储存区设置于一边，而在另一边设置烹调 and 洗涤工作区。

“L”式。这种样式是把储存、洗涤和烹调的三个工作区按照顺序设置于两墙壁相接位置，呈90度设计。此类房的开间约为1.8米左右，且有一定的深度，优点是可以有效利用空间，操作的效率高。这种模式比较普遍。

“U”式。这是比较理想的样式。它是把储存、洗涤和烹调的三个工作区，按照“U”字的形状依次设置，这种规划方式要求房间的



开间必须达到2.2米以上，并且基本上呈正方形。它的优点是操作方便省力，有多人操作的回旋余地。

“岛”式。所谓“岛”式，是沿厨房四周设立橱柜，并在厨房中央设置“中心岛”。这个“中心岛”通常包括了小型的料理台、就餐区域和一个小型的水槽，是家人享用简单早餐的地方。此类厨房所占面积通常较大，一般在15平方米以上。

二、西式厨房装修的基本原则

(1) 西式厨房是烹饪的场所，为减轻劳动强度需要运用人体工程学原理，合理布局。厨房设计应从减轻操作者劳动强度、方便使用来考虑。厨房的家具、设计要依主人身材而定。

(2) 西式厨房设计应合理布置灶具、排油烟机等设备，并必须充分考虑这些设备的安装、维修及使用安全。

(3) 西式厨房的装饰材料色彩应素雅、表面光洁、易于清洗。厨房的地面宜用防滑、易于清洗及质料厚的陶瓷块材地面，防止积藏污垢，便于打扫卫生。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。

(4) 西式厨房的装饰设计不应影响厨房的采光、通风、照明等效果。

(5) 西式厨房设计要考虑使用的安全性。除操作安全外，厨房里许多地方要考虑到防止孩子发生危险。总之，西式厨房同中式厨房一样，二者都是首重实用，不能只以美观为设计原则。



三、西式厨房降温两大关键

1. 视觉“降温”

因为烹饪的关系，厨房的温度要比居室中其他房间高出许多，所以厨房更应该在外观上能够对抗夏日高温，从视觉上开始“降温”。

西式厨房的第一外观主要是整体颜色，运用平静、淡雅的颜色更容易让人感觉凉爽，越简洁的颜色，给人的感觉越凉爽。最近两年流行的自然色更是首选，食物色、植物色都可以让人放松心情。

一个清洁的西式厨房能够让人从环境的角度感觉到温度的影响，尽管外面酷热难挡，但干干净净的厨房无论您触摸到哪一个角落，都没有油渍水渍，感觉自然凉下来。折叠式的吊柜门，不仅取放东西方便，就连清洁起来也轻而易举，光滑无缝的台面，手感干爽温和，滑轨抽屉中的分类格让刀具和餐具易于整理，整个厨房没有一处杂乱，视觉就可以享受到“降温”。

2. 嗅觉“降温”

西式厨房的气味是最复杂的，可能是引人食欲的饭香，也可能是呛人的味道。夏天温度高，一不注意，异味就可能产生。有了异味的厨房，绝对会阻挡人们入厨的脚步。保持清爽的气味，是让嗅觉体验“降温”的唯一方法。

保持西式厨房的清洁，首先不能留下油烟味，强劲的抽油烟机绝对是需要舍得投资的电器之一。抽烟效果好的烟机很重要，不仅能把油烟抽走，还可以把做饭时产生的高温抽走，不会让厨房成为家中的“蒸炉”。

西式厨房是用水“大户”，但各种餐具饮具用水洗涤以后，没晾干就放进柜子里，很容易让木质的柜子产生异味甚至是霉味，所以该沥干的就把它沥干水分，盘架就是一个帮助沥干水分的高手。沥干一些餐具不需要太长时间，所以不容易在晾干的过程中二次污染，可以直接收进柜子里。

四、西式厨房的智慧

(1) 西式厨房智慧之材料

西式厨房和中式厨房一样，也可分为开放式厨房和封闭式厨房，无论是哪种设计，厨房的装修材料都是很重要的。西式厨房的墙面材料应以便于擦拭的涂料或瓷砖为主，地面应该以防滑、耐热材料为主。整个厨房的色调应该淡雅明快。最关键就是橱柜的选择，现在无论进口的或是国产的橱柜，在设计上基本满足了厨房的功能，但材料上就各有不同了。如果是开放式厨房，最好选择整体橱柜，它们上方多是烤漆，下方是实木的组材料，因为油烟是上行的，所以选择烤漆的材料很容易清洗，下方的实木材料使整个开放式厨房看起来很有档次，能自然地与餐厅融为一体。封闭式厨房选择橱柜则应该以全部都容易清洗的材料为主，颜色也应该以中色调为好。现在的吸塑、亚光、金属等材料也都颇受消费者喜爱。

(2) 西式厨房智慧之配件

西式厨房的功能主要是通过橱柜来体现的。橱柜的功能好坏则完全取决于内部的五金件及配套器具。一个西式厨房的分区主要有三部分：洗涤区、储物区、烹饪区。这三个区间的布局要合理，配件要有结合性。洗涤区的水管要远离储物区，储物区又要和烹饪区有连贯性，以避免重复操作。水盆的深浅和水管的连接要合理；操作区的菜板、厨具放置要规整；操作区和烹饪区的脚下应该有垃圾桶，但要隐藏得巧妙，不外露，现在很多橱柜都有这种配套，只需用脚一踩开关，垃圾桶就会自动弹出；烹饪区的灶台要易于操作和清洗；各种厨具的摆放都应该设置在最易于操作的位置；储物区要干燥清洁，米、面、油等食品要放置得清楚，还要容易取放；抽屉内部要放置防滑垫，以防止抽拉时里面的东西串动，造成不必要的损坏；还有五金件的阻尼系统、感应系统、铰链自动拆卸、死角处的圆弧设计等等，不一而足。



(3) 西式厨房智慧之电器

西式厨房里的通风非常重要，所以抽油烟机的选择是西式厨房电器里最为关键的。根据厨房面积的大小可以安置相应大小功率的抽油烟机。应该根据家里的人数和饮食习惯购置合适容量的冰箱，现在的整体橱柜已经把冰箱作为一个配套产品安排在里面，既美观又方便使用。再有就是洗碗机、微波炉、电烤箱等都要根据自己的切实需要在设计整体橱柜时安排进去，如果暂时不用也应该在设计橱柜的时候把位置留出来，等以后需要时只要加进去就可以了，空置的位置可以暂作储物或收藏之用。

(4) 西式厨房智慧之采光

装修过西式厨房的朋友大概都知道，采光是一个很重要的问题。处理得好，你的厨房就干净明亮，处理得不好，以后再想修改是很困难的。所以，在装修西式厨房之前，要充分考虑到自然光源和人造光源的利用。天然采光十分重要，它不仅能节约电力资源，而且阳光是最好的细菌杀手。天然采光主要看整体设计，细节处的采光就要看橱柜的设计了，橱柜的色彩要和厨房的天花及墙面、地面的颜色协调一致，以宽敞明亮为主，这样对你的心情和操作都有好处。橱柜的抽屉和柜子现在一般都采用感应灯，只要你拉开抽屉或打开柜门里面的灯就会亮起来，如果合上抽屉和柜门，灯就熄灭，既节能又方便。洗菜盆上面也应安置光源，使你在洗菜时有个好心情。

五、西式厨房的重要构件——整体橱柜

(1) 整体橱柜的材质

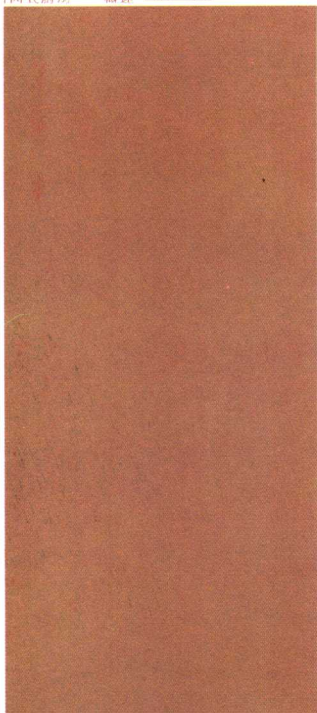
西式厨房橱柜面层材质很丰富，最常见的是不易变形、防火耐磨的人造防火板及大理石、人造石等几种。橱柜分为上柜和下柜，下柜有台面。比较流行的有三种组合，以台面为人造石（丽晶石），橱柜板为水晶板，这是价格最高的组合；台面为丽晶石，门板采用防火板的组合属中等价位；最便宜的是防火板台面和防火板门板的组合。另外，还有实木烤板做的橱柜。大理石具有多种花纹和色泽，外观华贵，但用在厨房做台面则会由表面的毛孔中浸油，不易清理。人造石色泽多、外观华丽，又不会吸油污、颜色丰富，成为高档的西式厨房首选台面。

(2) 整体橱柜的定做程序

西式厨房的整体橱柜可根据房间面积来设计造型。目前橱柜店一般都遵从下列程序：

- (1) 先上门测量后，预付一定的测量设计费；
- (2) 双方协商后由设计人员设计出电脑设计图；
- (3) 确定设计方案，按图纸施工前一般先交部分货款；
- (4) 出库安装前，付清全部货款。





西式厨房的橱柜布局根据厨房的情况可采用下列方法：单列式、对列式、“L”形、“U”字形、“岛”式布局等。有些橱柜在设计中不仅包括了操作台、燃气灶、水盆、吊柜的位置，还设计了用餐的餐台，使家人进餐非常方便，也弥补了一些人家中没有餐厅的遗憾。做整体橱柜应在房子进行整体装修时就考虑好。首先，应先到整体橱柜专业店进行参观，实地考察，详细了解。让专业的设计人员根据业主的具体要求及家电用品的摆放进行合理搭配及布局设计，待设计图纸满意后，根据图纸的具体要求对厨房进行管线预埋和装修。把上水、下水、冷水、热水管和电源插孔（电冰箱、吸油烟机、电饭煲、微波炉、消毒柜、洗碗机等电器）铺设到理想的位置，做到一次到位，这样会使你的厨房更加整齐、漂亮。

(3) 整体橱柜的挑选与检验

首先，要选择正规厂家生产的品牌产品，或是专业店经营的橱柜。目前，橱柜行业竞争激烈、良莠不齐。品牌产品及专卖店经营的产品可以保证较好的售后服务，对质量也是一种保证。看样品时一定要认真了解材料的构成情况，先问明白，做到心中有数。



其次，要仔细检查做工。主要查看台面板、门板、箱体和密封条、防撞条是否经机器模压处理，是否正反两面一次压制而成。好的产品长期使用不会开胶、起泡及变形。密封条封闭不严可造成油烟、灰尘、昆虫进入。检查下柜的台面板的铝背板防水条是否密封好不渗水。

柜门铰链的质量也很关键。它的质量关系到柜门的开启寿命，还要考察地脚的调平器及螺丝是否防潮湿。

选择整体橱柜时，台面应选择光面的，便于清理，但麻面的耐磨性能好。如果选择大理石材料，一定要考虑是否符合家庭室内使用规定标准。在挑选橱柜时一定要选择好的售后服务厂家，便于以后及时维修。

(4)整体橱柜的保养

选择一套好的橱柜后，接下来所要注意的就是日常使用中的精心保养，主要有以下两方面：

首先是门板的保养。常清洗，多擦拭，经常保持门板的干爽。亮面门板需使用质地较细的清洁布擦拭；实木门板最好用家具水蜡来清洁；水晶门板可用绒布类清洁擦拭，或以晾干后的布轻拭；烤漆门板则要用质细的清洁布蘸中性清洁剂擦拭，还要避免尖物接触留下刮痕。

其次是水槽的保养。使用中性清洁剂，以棉布洗刷即可。不锈钢水槽若有水斑时，可以用去污粉或菜瓜布刷洗。珐琅水槽要避免重击或尖锐物弄伤表面。

六、厨房风水十忌

(1) 厨房忌风：传统的风水讲求“藏风聚气”，故厨房最忌风吹，其中以厨房的炉灶为甚。风水学认为，炉灶正对门口，或灶后有窗皆不吉，主要是因为担心炉灶被门外或窗外的风吹扰。撇开风水不谈，单从家居安全来说，炉灶实在是不宜正对门口或靠近窗口，因为煤气炉或石油气炉被风吹熄，便会泄漏石油液化气，是很危险的。如果是用柴炭来煮食，大风一吹，火屑四散，很容易引起火灾。

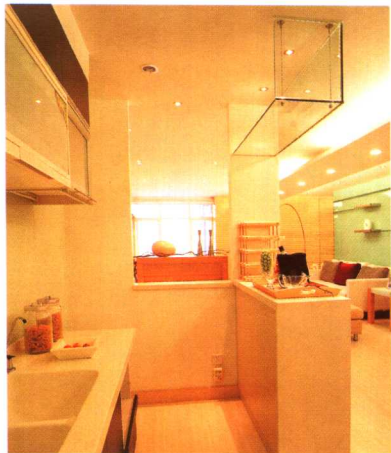
(2) 厨房不宜贴近睡房：灶产生的火热、煎炒食物时所产生的油烟，都对人体非常不好，因此炉灶不可正对房门，厨房不宜贴近睡房。

(3) 厨房忌与厕所临近：厨房是烹制一家人食物的地方，故此地应该讲究卫生，否则便会病从口入，损害家人健康。而厕所最易藏有很多污物及细菌，故厨房不宜临近厕所，尤其是炉口不可与坐厕相对。

(4) 厨房不可与厕所同门：有些家庭为了节省空间，让厨房与厕所共用一门进出，这会令家居水火无度，很不吉利。更有甚者，先进厕所后进厨房，则口腹之欲绝对荡然无存！

(5) 厨房的地面不可高过厅、房的地面：这一方面是防止污水倒流；另一方面是因为主次有别，厨房不可凌驾于厅、房之上；再次，从厨房入厅奉食，应步步升高，反之则有退财之虞。

(6) 厨房和餐厅的位置不宜过远：厨房和餐厅的位置最好设于邻近，避免距离过远，耗费过多的置餐时间。厨房中也不宜设置餐厅，因为厨房中的油烟及热气重，也比较潮湿，人坐在其中无法愉快地用餐。



(7) **厨房忌朝向南方**：厨房是家中用水最多之处，也是烧饭的场所，因此不宜朝向南方。在现实生活中，厨房朝向南方，夏季时食物容易腐化；南风吹起时，更会令烹饪的烟气弥漫到整个房间，所以厨房最好不要朝向南方。

(8) **忌炉上晾衣**：有些住房并不宽敞的住家，在雨天晾干衣服是一个不小的问题。每当下雨时，只得在房间里横跨一根竹竿来晾干衣服，为了不影响房间的整洁美观和生活方便，主人往往把未干的衣服晾在厨房里。这样做原本问题不大，但千万不能将衣服晾在炉灶之上，更不可将内衣裤披在热的锅盖上烘干，这样易招致火灾。

(9) **厨房忌杂乱**：厨房的布置重在简单洁净，千万不能杂乱及摆放太多的装饰品。如果厨房中过于杂乱或有太多的东西，不但主人在里面烹制食物时不方便，还不卫生，且易招致火灾。

(10) **忌“闷罐式”厨房**：厨房中应保持空气的清洁及流畅，因此厨房至少要有一面对着空旷处（如阳台、天井、后院等），切忌封闭或在屋子中央。厨房封闭或在屋子中央，一般都是事后自行加盖房舍所致。原本在屋后的厨房，在后面加盖了房屋之后，就变成了只有门没有窗的“闷罐式”厨房，不但有碍卫生，更影响家庭运。

第2部分 图例分析



图例 [1]



图例 [2]



图例 [4]

