

厨房

现代

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

9.8元 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



百姓装修 46 餐厨卫浴设计系列
DESIGN OF DINING-ROOM KITCHEN WASHROOM AND BATHROOM SERIES

南海出版公司

图书在版编目(CIP)数据

现代厨房/ 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. 现... 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151896号

BAIXING ZHUANGXIU(46)

百 姓 装 修(46)

CANKUNWEIYU SHEJI XILIE——XIANDAI CHUFANG

餐厨卫浴设计系列 —— 现 代 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，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。



现代厨房

DECORATION
FOR COMMON
PEOPLE

百姓装修(46)

餐厨卫浴设计系列

南海出版公司

金版文化/主编

目

录

C
o
n
t
e
n
t
s

第1部分 概述/02

一、现代厨房的设计原则/03

1 空间布局/03

2 通风设施/04

3 照明色调/04

二、现代厨房细分类/05

1 开放的现代厨房/05

2 高科技的现代厨房/06

3 注重格调的现代厨房/08

三、现代厨房的内部构件/09

1 冰箱——现代厨房的“后备箱”/09

2 燃气灶——现代厨房的“发动机”/09

3 洗碗机——现代厨房的“机油滤芯”/10

4 抽油烟机——现代厨房的“空气滤清器”/10

四、厨房的方位布局/11

第2部分 图例展示/12

◆现代厨房的94个装修实景图例展示

第3部分 吉方位与吉祥物/88

◆现代厨房的3个吉方位介绍

◆现代厨房的15个吉祥物介绍

第4部分 材料介绍/92

◆系列材料介绍之四十六——整体橱柜

第1部分

概述

随着居住条件的改善、生活水平的提高，人们对于厨房的要求也越来越高。现代家庭离不开现代化的厨房，厨房是家庭中工作量最大的地方，是家庭的主要服务空间。经过上个世纪的“厨房革命”，“厨房文化”已深入人心。国人的厨房装修设计已经有了质的飞跃，10平方米左右的厨房已经并不少见。这么大的厨房，应该如何利用空间呢？外观时尚漂亮的厨房让人喜欢，但厨房毕竟是功能重于装饰的地方，因此，真正的厨房应该是功能齐全、美观时尚的。接下来就为大家介绍厨房的时尚版本——现代厨房。



一、现代厨房的设计原则

现代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，现代厨房的装修装饰应该更多地考虑实用、安全和卫生。



1. 空间布局

根据现代厨房的功能，其装修应从三方面考虑合理安排：

(1) 应有足够的操作空间。在厨房里洗涤和配切食品时，要有搁置餐具、熟食的周转场所和存放烹饪器具、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，以保证现代家庭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。组合柜橱常用下面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、糖等调味品及存放餐具的柜、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厨具会使使得储物、取物更方便。

(3) 要有充分的活动空间。据专家分析，合理的厨房布局是顺着食品的贮存和准备、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、冰箱和洗涤池组成一个三角形。在建筑设计的术语中，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，以节省时间和人力。为减少往复，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。

2. 通风设施

通风是厨房设计的起码要求,是保证室内卫生的重要条件,也是保持人身健康、安全的必要措施。排气扇、排气罩、脱排油烟机都是必要的设备。脱排油烟机一般安装在煤气灶上方0.7m左右,选择脱排油烟机的造型、色彩应与橱柜的造型色彩统一考虑,以免造成不和谐。

3. 照明色调

为了提高厨房的照明度,可以根据不同用途设备多种灯具。吊柜下和工作台上的照明最好用日光灯。就餐照明用明亮的白炽灯,色感比较柔和。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。采用什么颜色在这里也很重要,淡色或白色的贴瓷墙面仍是我们经常使用的,这有利于清除污垢。



二、现代厨房细分类

在现实生活中，我们可以用不同的方法对现代厨房进行分类。在这里我们主要把现代厨房分成以下三类来进行简单的介绍：

1. 开放的现代厨房

开放的现代厨房主要是指将餐厨合一或是餐厨、起居合一的设计方式，无论何种设计方式均涉及备餐及用餐两大重要组成部分。在北美、澳洲和欧洲的英、法、德等国家，住户通常采用开放式厨房。而在我国目前的房地产项目建筑结构里，只有30%设计成开放式厨房的形式。一些橱柜设计师和家装公司的设计师纷纷表示，时下已经有不少客户提出装修一个开放式厨房的计划了。由此可见，开放式厨房在中国也会有很广阔的市场。

并不是所有家庭、所有住宅都适合装修开放式厨房。任何事都要因地制宜、具体情况具体分析，否则，即使下再大的功夫、投入再多的金钱，也未必能拥有一个时尚而又舒适的生活空间。通常而言，复式、别墅空间更有条件装修开放式厨房。选择开放式厨房一般要具备以下条件：

其一，饮食习惯以冷餐、煮餐、烤餐为主的住户可以选择开放式厨房。但是，大多数中国人的饮食结构是煎、炒、烹、炸，烹调时油烟较重。针对这种情况，厨房还是封闭式的好。

其二，依房主的生活、职业习惯而定。能够拥有复式、别墅的家庭，夫妻双方一般都是非常忙碌的职场中人，一天当中只有早饭在家食用，那么，封闭式厨房的面积可就白白浪费了。他们的厨房倒不如选择开放式的。一来屋子显得更加气派；二来漂亮的厨具也能显示主人的品位。

其三，厨房面积较大，装修时与客厅连在一起，再加入吧台设计，更显贵气奢华。

其四，受住户对房间的价值取向的影响，许多住户追求一种视野上的开阔，对房间求大，就可以将厨房与客厅打通，连在一起会使空间加大，显得房间更加宽敞。



2.高科技的现代厨房

(1) 充分利用空间

与普通户型相比，复式、别墅厨房的面积大、层高(径向)较高，通常都在3米以上。房主经常在这里举行PARTY等聚会活动。作为一个社交场所，在设计现代厨房时充分地利用高度方向上的空间，在满足了基本的储物空间、操作空间的前提下，要留有足够的活动空间。此外，要对现代厨房空间进行分割，一般采用岛式或者半岛式布置，在“岛”的上方可以设计铝制吊架、实木系列吊架、玻璃吧台等。既可以充分利用空间，又让主人使用极为便利。在空间允许的情况下，可以在厨房的一侧设计一排筒柜，把冰箱、烤箱、消毒柜、卷帘门全部集中在此，显得很有气势。

(2) 强化台面功能

在厨房里干活时，操作平台的高度对防止疲劳和灵活转身起到决定性作用。当您长久地屈体向前20度时，您的腰部会承担极大的负荷，长此以往腰痛也就伴随而来。所以，一定要依您的身高来决定平台的高度。

(3) 灯光布置

现代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。后者一般在吊柜下部布置局部灯光，设置方便的开关装置，还有现在性能良好的抽油烟机一般也有照明灯，烹饪用是足够了。

(4) 垃圾摆放

厨房里垃圾量较大，气味也大，易于放在方便倾倒又隐蔽的地方，比如洗漱池下的矮柜门上设一个垃圾桶，或者设可推拉式的垃圾抽屉。



(5) 选择功率大的排风装置

设计时必须针对需求选择燃气灶的功能，建议选择多个“灶眼”的燃气灶，提高使用效率。而油烟机的烟道走得较长，因此烟机的排风量、电机的功率都应较大。如果烟道长度大于4米，就应考虑增加一级排风装置，增进排风效果。另外，地排式的烟机也是一种不错的选择，如有在现代厨房里享受野外烧烤的习惯时，房主不妨选择这种烟机。



(6) 电路设计更合理

许多别墅远离市区，采购不是特别方便，一般都配置双开门的冰箱。这种冰箱容积大，另带自动制冰机等，再加上电烤箱、洗碗机、垃圾处理器、消毒柜、微波炉、电磁炉等，厨房自然成为家用电器比较集中的地方，复杂的内在联系让许多设计师挠头。专业的设计师建议采用的方式是，使用电脑模拟电器与插座、橱柜的位置，合理分布电器的位置，让使用更具合理性与便利性。

总之，现代厨房装修需要考虑到方方面面，特别是复式、别墅厨房更不能马虎，需要与整体居家气氛相协调，这样才会拥有一个满意的厨房。

3. 注重格调的现代厨房

现代厨房从来不缺奢华和豪放，从来不缺时尚和美感。同时，现代厨房又是赏心悦目的，它是由橱柜与墙面共同来调配的。或美艳，或素洁，或质朴，流露的是无限风景。其实，对于以功能优先的空间来说，最能摆弄出风情的办法，一是质地，二是色彩。

(1) 纯净

黑与白的搭配一直以来被认作是经典。无论时尚的风向怎样吹，也会有黑白的一席之地。也正因为纯粹，所以在应用上无需大费笔墨，即能自成一格。

与其他色彩相比，黑白世界里更加注重色块的统一与变化，这不仅是设计入门的第一课，也是所有设计中不变的真理。黑色的沉稳、白色的轻灵，总是能给人沉静、纯粹的感觉，适用于追求极度个性和艺术品位的人。因为在看似简单的颜色中蕴涵着无穷的变化，如国画一般讲究布局 and 着色。

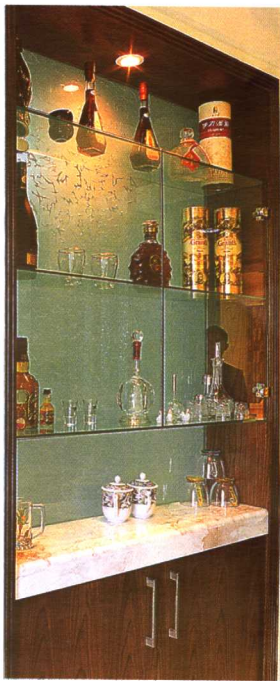
大面积地使用白色，让黑色作为一个色块在其中起平衡作用，是不会出错的做法。切忌用黑色做整体墙面，那样虽然看上去很酷，但当人长期处于这种黑色的环境中，会产生压抑的感觉。黑白色块交叉使用也是常见手法之一，但却最见功力，过于细密或过于零散地运用，不但渲染不出纯净的效果，反而会让空间更显凌乱，具有创意的排序能将黑白的经典品位发挥得更为出色。

黑白空间对质感也有要求，最好两种色彩采用一种质地，亚光乌面是一种比较可靠的选择，黑色够霸气，白色够从容，无需多加陪衬。

(2) 优雅

优雅最引人悦目的不是它的高不可攀，恰是平易近人的亲和力。最令人感到完美的莫过于咖啡色系。不同深浅的咖啡、奶黄、赭石和暗红，会让人感到从容和镇定。

柔和的材质表面比夸张的亮度更容易被接受。仿古的凹凸表面最具有古典的优雅味道。而为了便于打理，平滑并微微泛着釉面光泽的砖材当然就是首选了。玻化砖和金属材质不在选择范围内。细节的严谨是优雅风格里最重要的一环，连同灯光、装饰品也需要暖暖的颜色，相信在这样一个厨房里操作的主人，连动作都是舒缓而从容不迫的。



三、 现代厨房的内部构件

1. 冰箱——现代厨房的“后备箱”

作为食物的后备中心，冰箱在厨房的地位是不可替代的。目前冰箱比较先进的功能是：容积可根据家里的人口和生活习惯进行选择；节能保湿，无霜运转；电子温控及数码液晶屏幕显示，灯光照明无死角；果菜、鱼肉、奶制品、饮料等在储存室内分配合理；配件及制冷工具齐全，低噪音。

2. 燃气灶——现代厨房的“发动机”

“巧妇难为无米之炊”，作为现代厨房里的食物烹饪中心，燃气灶是利



用率最高的，由于安装在橱柜内，嵌入式燃气灶必须加装熄火保护装置。熄火保护装置是当燃气灶遇到意外熄火时便自动关闭燃气阀的一种安全保护装置。如遇风将火吹灭或汤溢出时将火浇灭等情况，熄火保护装置就会关闭燃气阀，以防止大量燃气泄露到室内造成中毒、火灾事故。

3.洗碗机——现代厨房的“机油滤芯”

随着现代厨房设施的完善，洗碗机也渐渐成为家用电器中不可缺少的一员。作为厨房的清洁中心，它们大多被嵌在操作台的下方，随着洗碗机的制造技术不断改进和完善，使用起来不仅省时省力，还具有消毒功能。橱柜内的洗碗机一般是下翻式面板，使厨房的清洗工作一气呵成。现在已有波浪形喷射臂及易洁不锈钢内胆的洗碗机上市，而且具有漏水保护装置。



4.抽油烟机——现代厨房的“空气滤清器”

作为空气清洁中心，抽油烟机是现代厨房中抽换空气的能手，是绝对不能少的。在整体橱柜中抽油烟机都是隐蔽式的，机器本身主要固定在墙壁上。根据日常的工作量决定购买抽油烟机的马力大小，材质最好是不锈钢的，滤网和风扇也要选择结实易清洗的材料。

另外，微波炉和烤箱作为现代厨房的快捷饮食中心也是必不可少的，不管是临时热饭菜，还是用它们进行简单地烹调，都让人感到方便快捷，这里就不再赘述了。总之，随着科技水平的不断提高，现代厨房里电器的功能也越来越先进。

现在的橱柜可以说是千变万化、色彩斑斓，没有哪一种固定的形式或风格能说明橱柜到底应该是什么样子。刚购置的橱柜看起来很漂亮，但是，用了没多久，各种各样的问题就出现了。这就需要在选购橱柜时，多多留意它的选材用料，这样你的橱柜才会保持长久的美观。

四、厨房的方位布局

灶乃住宅三要之一，可见厨房在家居风水中的影响力是不能忽略的。灶是住宅内财丁是否兴旺之标志，也是财富之体现，故其方位好坏与否是影响住宅好坏的关键所在。具体如下：

(1) 厨房是煮食的地方，五行中属火。

(2) 厨房在屋内的北方，北方属水，故称为水火既济，主家人平安。

(3) 厨房在屋内的东方或东南方，这两个方位五行属木，这是木火通明之格局，主家人常得贵人扶持。从环境卫生学的立场而言，东南方最好，四季都有充足的光线，冬天也不会太冷。早晨气温低，却可享受阳光的照射，中午气温高，却又变成阴凉的地方，食物的新鲜度可以保持较久，不易腐坏。

(4) 厨房在屋内的东北方，东北方在五行中属土，称为火土相生，这是融和之相。

(5) 厨房在屋内的南方，南方属火，此为火气太旺之征相，只可作小吉之论。

(6) 厨房在屋内的西北方或西方，这两个方位五行属金，这是火金相克之相，主运气反复。

(7) 厨房在屋内的西南方，五行属土。西南方因气流的关系，属不利。从卫生角度而言，厨房是煮食的地方，用水量多而潮湿，位于西南面虽则采光条件好，夏季吹南风便将厨房里烹煮的烟和蒸气弥漫住宅，容易发生火警和使住宅脏乱、潮湿。

厨房除了在方位上的吉避要注意外，屋内的抽油烟机、炉、水龙头等，最好也安排在风水的吉方。



第2部分

图例展示

图例 [1]



图例 [2]



图例 [3]

