

宝典在手 家装无忧

家装宝典

厨房

主编 布阳明 潘建华

解读装修全过程 诠释家装新理念

黑龙江科学技术出版社



解读家装全过程 诠释家装新理念



家装宝典



宝典在手 家装无忧

厨房

主 编 布阳明 潘建华
黑龙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

厨房 / 布阳明, 潘建华主编. — 哈尔滨: 黑龙江科学技术出版社, 2006.1

(家装宝典)

ISBN 7-5388-4993-9

I. 厨... II. ①布... ②潘... III. 厨房—室内装修
IV. TU767

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005) 第 126439 号

《家装宝典》编委会

总策划 曲家东

主 编 布阳明 潘建华

副主编 王淑琴 邵 龙

编 委 付 强 赵晓明 冯雪冬

张红松 赵红玉 王彤旭

史保东 王晗宇 朱 君

华卫东 王剑峰 孙 洁

张滨亮

本册主编 布阳明 潘建华

参 编 王洪亮 张 凯

于明洁 张宏伟

孙 洁 张树松

责任编辑 曲家东

封面设计 史伟争

版面设计 葛喜征 梁 迪

家装宝典

Jiazhuang Baodian

厨房

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451)53642106 传真 53642143(发行部)

制 版 北京精制轩彩色制版有限公司

印 刷 哈尔滨龙会科技彩印厂

发 行 全国新华书店

开 本 787 × 1092 1/16

印 张 4

版 次 2006 年 1 月第 1 版 · 2006 年 1 月第 1 次印刷

印 数 5 000

书 号 ISBN 7-5388-4993-9/ TU · 488

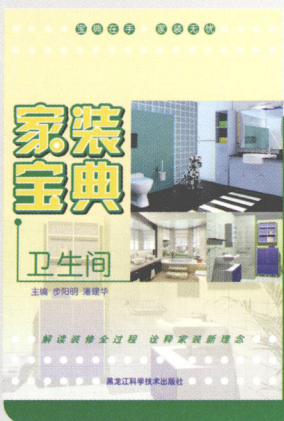
定 价 23.00 元

解读装修全过程 诠释家装新理念

家装宝典



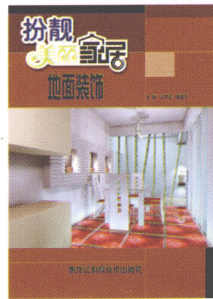
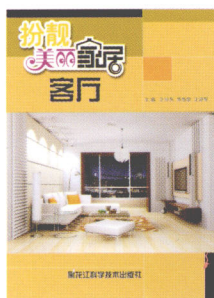
宝典在手
家装无忧



《扮靓美丽家居》

热销大江南北

精彩案例 魅力纷呈



生活在社会快速发展的今天，人们在努力工作和学习的同时，不得不面对喧嚣与烦扰，这时在你的心中一定会有—种渴望，—种追求；阅历社会百态，置身竞争和压力之中，你的心中也—定会有一种期望，—种寻找……人生有太多难解的课题，人生也有太多不得不面对的事情，此时，只有家的温馨可以承载你疲惫的身心，也只有家的宁静可以放松你紧张的心情。有人说：家如衣裳，是—种语言，无声地诉说着主人的个性与品味；家似港湾，任凭风浪肆虐，这里却洒满和煦的阳光。如今，装修家居所以成为—种时尚、—种潮流，就是因为人们渴望有—个真正能缓解压力、体现自我的空间，—个舒适而又充满温情的避风港。

对于大多数人来说，装修家居还是比较生疏的—件事，怎样选择各种各样的装饰材料、各种装修施工的工艺做法、各种装饰风格与设计理念，以及在装修过程中如何与装饰公司打交道、签合同，如何与设计师做好良性沟通，确定使自己满意的设计方案等，往往都不是很轻松的话题。

为了帮助人们破解装修家居的种种难题，让您轻松、满意地装修好自己的家

居，我们编写了《家装宝典》这套丛书。

《家装宝典》系—套全面介绍家庭装饰装修全过程的大型彩色精印丛书，全书分客厅、卧室、餐厅、厨房、门厅与走廊、书房与工作室、卫生间、儿童房与青少年房、整体家居（大户型），整体家居（中小户型），共计10册。

全书内容系统全面，从家装前的准备开始，到选择家装公司、如何签合同、家装预算、各空间的设计、材料选购、装修施工、质量控制、环保监测、施工验收等家装所有环节中老百姓最关心、最担心、最想了解和最想掌握的重点内容均有介绍。全书以设计为重点，以图为主，图随文走，图文并茂，版面设计新颖独到，具有极强的实用性和可操作性。可以说：宝典在手，家装无忧。

参加本书的编辑单位有：东北林业大学室内与家具设计系、哈尔滨麻雀装饰设计公司、北京—木装饰公司、北京元洲装饰哈尔滨分公司、北京枫尚装饰哈尔滨分公司，北京迪克斯装饰工程集团哈尔滨分公司、北京东易日盛装饰集团哈尔滨分公司；深圳麦奇装饰有限公司、哈尔滨的点石设计、红蚂蚁装饰、韩宇装饰、普纳家装、星光环艺等设计与单位。

目录

1	厨房——烹饪美味与营造快乐的空间
2	一、厨房的功能与布置
2	1. 厨房的基本功能
3	2. 厨房的空间位置与基本类型
5	3. 厨房的平面布置形式
7	• 一字型 • L型 • U型 • 并列型 • 其他形式
11	4. 厨房主要设备的布置
14	二、厨房装饰装修前的准备
15	1. 了解厨房装饰装修的主要内容
16	2. 实地测量, 确定厨柜的布置形式
17	3. 了解厨房装饰装修的相关知识做好相应准备
18	三、厨房的装饰设计
19	1. 厨房装饰设计的原则及要点
20	2. 厨房的装饰风格
22	3. 厨房的色彩
24	4. 厨房的通风、采光与照明
24	• 通风与排烟
25	• 采光与照明
27	5. 厨房中的主角——厨柜
28	• 款式与风格
30	6. 操作台和厨柜的基本尺度
33	7. 厨房物品的储藏
33	(1) 厨柜的储藏
41	(2) 储藏方法与技巧
41	• 小仓库型集中储藏
41	• 滑轨的利用
42	• 角部的处理
42	• 窄缝和小空间的利用
42	• 门扉的开启与利用
42	• 水池前设毛巾挂杆
42	• 电器用品的收存
42	• 沥水架的应用
42	• 活动小车的利用
42	• 抽屉的利用
42	• 隔断柜的利用
43	8. 厨房的电器
46	9. 厨房的吧台
47	10. 整体厨房
49	四、厨房的装修施工与质量控制
49	1. 厨房装修的原则与要点
50	2. 厨房常用的装饰材料
52	3. 装修施工与质量控制
52	4. 厨房中水、暖、电、气管线敷设
56	五、厨房装饰设计赏析



蓝色的系列橱柜为人们提供了一个五彩斑斓的厨房风景。



色彩丰富，活泼又不失稳重的厨房空间。

厨房——一个制造美食与快乐的地方

当今的生活，就像一个善变的万花筒，其神奇快速的变化，令人惊愕，也令人惊喜。在家居中，变化最快的当属厨房，曾几何时，那狭窄昏暗，油烟弥漫的杂乱景象已成为历史，取而代之的是整洁明亮、功能丰富、色彩绚丽的现代化厨房。其间，颇具韵律感组合排列的

橱柜，以其新颖、别致的造型颇受人们的喜爱，它们或简洁现代，或高贵典雅，其充满人性化的设计理念体现在厨房设计与布置的每一个细节。当你一面听着音乐，一面为家人施展你的厨艺，那份轻松，那份欣喜，令人好不惬意。厨房，真是一个制造美味与快乐的地方。

利用块面设计造型橱柜，洁净的色彩更适合厨房空间。



一、厨房的功能与布置

厨房是为人们日常生活提供饮食服务的地方。由于人们的生活习惯、文化背景的不同以及其他方面的差异，厨房的功能也有着很大的变化与不同，但其基本功能都是相同的。

1. 厨房的基本功能

厨房的基本功能主要有以下几个方面：

- 烹调——烹调前的准备与操作等；

- 备餐及餐后整理——烹调后就餐前的准备，餐后整理等；

- 清洁洗涤——餐具、炊具、瓜果蔬菜等物品的洗涤，厨房、餐室等空间的清洁整理；

- 储藏——与厨房内操作活动相关的各种用品的储藏及废弃物的存放。

- 其他功能——与烹调、洗涤无关的其他功能，如就餐、洗衣、烧水、沏茶等。

随着人们生活水平和居住条件的不断改善，厨房的功能正在发生巨大的变化，并朝着多功能、舒适性与休闲化的方向发展，家务劳动、家庭成员间的交流、学习、娱乐、休闲、待客等内容将成为厨房应具有的功能。



设有便餐台的厨房

紧紧围绕功能进行设计布局，使厨房充满人性化。



林大设计

用磨砂玻璃来丰富空间中的材质对比性。



林大设计



红色系列组合橱柜，造型简洁，设计合理。



块面结合，严谨而现代。



紧凑的功能布局，突出了现代都市生活的快节奏。

黑的稳重，白的素雅，突出了现代厨房的前卫时尚。



2.厨房的空间位置与基本类型

(1) 厨房的空间位置

住宅中各居室因其不同的使用功能而有不同的空间设置要求,合理的空间布局可以使人们的家庭生活更为舒适与方便。厨房作为住宅中重要的组成部分,它的空间位置及与其他功能居室的联系直接影响到人们的生活。

厨房与就餐空间的联系最为频繁与紧密,从餐前准备到餐后整理,均在这两个空间出入,因此厨房与就餐空间的关系与布置是设计中应把握的重点,而厨房与其他空间的联系则视功能不同而有所差异,如与起居室、公共卫生间、服务阳台、洗衣间、工人房等应有较为紧密的联系,而与卧室、书房等空间的联系较为松散。

了解厨房与其他空间的上述联系,有助于科学、合理地安排厨房与住宅中其他功能空间的位置与布局,为人们的生活提供更大的方便。

(2) 厨房的基本类型

依据厨房的功能及其与其他居室空间的联系,厨房可分为如下几种基本类型:

独立式厨房(通常所说的K型厨房)是指与就餐空间分开单独布置的封闭型独房。

独立式厨房的优点是:厨房工作不受外界干扰,烹调时所产生的油烟、气味、声响等不会影响其他空间;缺点是操作者长时间在里面工作会感觉单调,有压抑感,易产生疲劳,且无法与其他人交流,同时与就餐空间的联系也不方便。

餐室厨房(也称DK型厨房)餐室厨房与独立式厨房一样,均为封闭型空间,不同之处是其面积比独立式厨房大一些,可将就餐区域一并布置在厨房里。

餐室厨房具有独立式厨房的优点,同时因其面积

较大,能减少空间的压抑感和单调感,且不同空间可以相互借用,如餐桌在烹饪中兼做备餐台,共用通行面积等,从而达到高效和节省空间的目的,餐室厨房在家居中是最流行的一种空间形式。

· 开放式厨房(也称LDK型厨房)即将起居、就餐、厨房三个空间之间的隔墙取消,各空间之间可以相互借用,使视野开阔、空间流畅,且便于家庭成员之间的交流,有利于形成和谐愉悦的家庭气氛,也有利于空间的灵活布局和多功能使用;特别是当厨房装修比较考究时,对整个家居可以起到较好的美化和装饰作用。开放式厨房一般分为完全开放和半开放两种形式,但不管采用哪种形式,一般都会在空间设计上采用不同的分割手段,明示或暗示不同的功能空间。



大胆的色彩,现代的造型。

用玻璃隔断来分割厨房与其他空间关系。



厨房家具的设计要一储藏和操作方便为目标。

餐厅与厨房的并置组合,实用而美观。





丰富多彩的橱柜使空间显得丰富多彩。

合理布局橱柜能节省厨房的空间，并能使备餐效率大大提高。



简约的气质体现现代厨房的流行风。



林大设计

3.常见的布置形式

厨房的布置形式与厨房的功能空间组成与操作流程有紧密的联系，因此布置时必须围绕功能空间和操作流程的要求进行布置。

(1) 基本的功能空间——即完成厨房烹调等基本功能所需设置的空间，包括：

- 操作空间 包括烹调、清洗和准备所需的空间，主要集中于灶台前的空间，洗涤池前的空间，操作台及备餐台的空间。

- 储藏空间 指与厨房内活动有关的物品储藏所需的空间，如冰箱、橱柜、吊柜等。

- 设备空间 指炉灶；洗涤池；抽油烟机；水、暖、电、气管线以及安装相应设备所需空间。

- 通行空间 指为不影响厨房操作活动而必需的通道等。

(2) 厨房的基本操作流程

简单地说, 厨房的操作流程大致是: 从冰箱取出食物做简单处理→放入水中清洗→到操作台切割→再到灶台烧制→最后配膳盛装到餐桌。在整个流程中, 冰箱、水池、炉灶是紧密联系的三个区域, 也就形成了厨房操作的主要活动路线并构成厨房工作的三角形。一般认为, 厨房工作三角形三边长之和越小, 人在厨房中工作的强度也越小, 时间耗费的也越少。



木本色材质橱柜, 温馨宜人。

仿古锦砖用于厨房空间, 通透清澈。

林大设计



(3) 厨房的平面布置形式 厨房的平面布置形式实际上是指厨柜的布置形式。由于厨房的空间位置、面积大小和平面形状不同,其平面布置形式也是多种多样。目前常见的平面布置形式主要有下面几种:

一字型布置 也称单列型布置。将3个工作区沿一面墙展开布置。此时工作三角形变为一条直线,操作者工作时不得来回走动。很明显,当墙面过长时,因走动路线相应过长会降低工作效率;而当墙面过短时,又使工作台面不足,同时吊柜数量相应减少,使储藏空间不足,一字型厨房的优点是布置紧凑,节省空间,适合面积较小的厨房使用,尤其适合狭长型的厨房。在条件允许的情况下,为了提高一字型布置厨房的效率,可以将最常用的水槽置于中间的位置,使洗涤、烧制间的距离最短,在工作台中增加折叠式案台或带轮子的小柜作为临时工作区,进行一些辅助操作,并放置需加工的食品,以弥补工作台面的不足。使水槽、炉灶与临时工作区构成工作三角区、避免了无效的来回走动,提高工作效率。



林大设计

依墙布局小面积橱柜,紧凑合理。

统一的色彩谨致的布局更显高雅。



白色主色调的运用,配合黑色的石材桌面,使清爽的心情油然而生。



普纳家装

精致的橱柜设计,提升了厨房的艺术欣赏价值。



普纳家装



高手支招

小厨房的开放式设计

目前小厨房的开放式设计在年轻人的都市生活中已经屡见不鲜,小厨房的开放式设计应注重以下几方面

要注意选择具有冲击力的材质,以通透感强的玻璃或具视觉冲击力的金属材料做装饰是较新颖的选择,可增加空间的通透感。

要有良好的通风换气条件。在厨具的选择上应注意使用能减少油烟的用品,例如较大功率的抽油烟机。

厨房最好有较大的窗户,以确保良好的通风和自然采光条件。

家具尽可能简洁,餐厅和厨房的墙面应选用易清洁的选材。

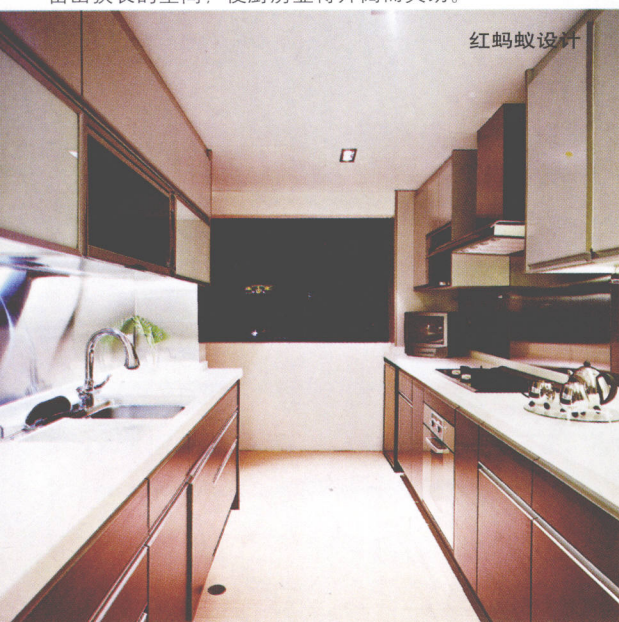
厨房的地面最好选择地砖或强化木地板,切忌铺实木地板,因实木地板易受热,受潮变形,缝隙间也容易粘上油污不便于清理。

选择干净美观的操作台面,且在台面上不应置放过多的炊具杂物,否则会给人以凌乱的感觉,小空间的厨房应选择尽可能大的橱柜,将厨房的用品尽可能收纳其中,保持整洁美丽的“容颜”。

注意与餐厅、起居室在家具风格等方面的整体协调,让小厨房成为整个家居一道亮丽的风景。

并列平行式布置 将各工作区域分别沿厨房的两面墙平行式布置,如一侧布置灶台、操作台,另一侧布置水池。这种布置方式较适合趋向正方形的封闭式厨房,可以形成非常有效的工作三角形,但由于交通通道必须穿越三角形而导致效率降低,此外增加了往返转身的次数,如果三个工作区域距离较长,体力消耗会加大。对于并列平行式或布置的厨房,两列之间必须距离在90厘米以上,但不可大于120厘米,以免动线太长,而三角之间的间隔不可少于130厘米,以免发生不必要的碰撞,降低安全性与工作效率。

留出狭长的空间,使厨房显得开阔而爽朗。



众多的贮藏空间是橱柜设计的灵魂。



外观简单时尚,色彩稳重而不失活跃。



橱柜设计应该简洁合理,紧紧围绕功能而进行。



普纳家装



用各种色块来丰富厨房的视觉元素，活泼美丽。

普纳家装



橙色使空间顿生奔放气息。

简单的厨房，简单的家具，尽显理性之美。

红蚂蚁设计



L型厨房 将三个工作区依次沿相邻的两墙壁布置,适合于面积可大可小或狭长的厨房。L型厨房的优点是工作三角区更紧凑,占地较少,如果有地方,还可以安放餐桌以构成就餐区。其不足之处是由于工作三角形的一边与交通通道交混而容易产生干扰。

L型厨房布置的重点应避免炉灶与水槽在同一轴线上,以免动线过短影响作业流程。此外,当L型的一面墙壁过长时则同一字型厨房类似,会出现同样的问题,影响工作效率。

L型的布置形式特别适用于DK型厨房。

U型厨房 这是一个十分有效的布置形式，适合于面积较大的厨房。将水槽置于U型厨房的底部，并将储藏区和烧制区分设在两侧，使水槽、冰箱和炉灶三种设备之间的连线几乎成为正三角形，可以大大提高在厨房的工作效率。U型厨房两侧之间的距离以120~150厘米为宜，使三角形三边正合乎有效范围的要求，以构成“省时省力三角形”。厨房与其他空间的交通路线也可以完全与活动路线分开，使彼此干扰完全消除。U型厨房布置较为科学、高效，是比较理想的布置方式，在开放式厨房的平面布局中较为多见。

岛型布置 适合于较大面积的厨房，在厨房里安排一个岛式单元，不仅增加了工作台面，更重要的是形成了工作三角区的中心，使厨房的工作变得极为方便。

在岛型的独立区域中，往往包含料理台、吧台、便餐桌、工作桌等功能。一般而言，岛型布置比较适合别墅或独立式住宅中面积较大的厨房。



先进美观的厨房家具为人提供了一个乐于司厨的空间。

孤岛式布局，紧凑合理，别出心裁。

