

时尚 家庭 装饰 指南

厨房·卫浴间·阳台



北方妇女儿童出版社

时尚 家装 指南 4

厨房·卫浴间·阳台

李军 主编



 北方妇女儿童出版社



厨房

● 厨房	4
● 设计要素	6
● 基本布局	10
● 专业用材	16
● 换气与通风	22
● 色彩协调	24
● 弹性照明	26
● 操作台	28
● 厨具安排	30
● 炊具与电器	34
● 收纳空间	36
● 食品的贮藏	38
● 厨房绿化	40
● 厨房风格	42

卫浴间

- 46 卫浴间 ●
- 48 区域规划 ●
- 50 浴室设计 ●
- 54 盥洗区 ●
- 56 安全建材 ●
- 60 干燥与通风 ●
- 64 温馨色彩 ●
- 66 卫浴间的照明 ●
- 68 洁具设备 ●
- 72 卫浴间的细节装饰 ●
- 74 收纳的艺术 ●
- 78 浴室绿化 ●
- 80 浴室风格 ●

阳台

- 84 阳台 ●
- 86 独立空间 ●
- 88 居室空间的延伸 ●
- 90 阳台的装潢 ●
- 92 美化阳台 ●

厨房·卫浴间·阳台

李军 主编



时尚 家庭 装修 指南

4



厨房

● 厨房	4
● 设计要素	6
● 基本布局	10
● 专业用材	16
● 换气与通风	22
● 色彩协调	24
● 弹性照明	26
● 操作台	28
● 厨具安排	30
● 炊具与电器	34
● 收纳空间	36
● 食品的贮藏	38
● 厨房绿化	40
● 厨房风格	42

卫浴间

- 46 卫浴间 ●
- 48 区域规划 ●
- 50 浴室设计 ●
- 54 盥洗区 ●
- 56 安全建材 ●
- 60 干燥与通风 ●
- 64 温馨色彩 ●
- 66 卫浴间的照明 ●
- 68 洁具设备 ●
- 72 卫浴间的细节装饰 ●
- 74 收纳的艺术 ●
- 78 浴室绿化 ●
- 80 浴室风格 ●

阳台

- 84 阳台 ●
- 86 独立空间 ●
- 88 居室空间的延伸 ●
- 90 阳台的装潢 ●
- 92 美化阳台 ●



厨房



● 厨房是家中重地，一天的生活总是从这里开始，所以较之居室的其他空间，我们会对厨房有着更多的期待。这不仅因为其装修需要更多的资金，而且一个功能完善、设计新颖的厨房足以表现主人独特的生活品位和审美情趣。随着居住条件的改善和生活观念的更新，厨房也不再仅限于传统的烹调了，也许那还是家人进餐和孩子们玩耍的地方。舒适、方便、洁净、先进的厨房环境会使烦琐的家务劳动转化为一种悉心调理生活的乐趣和享受。

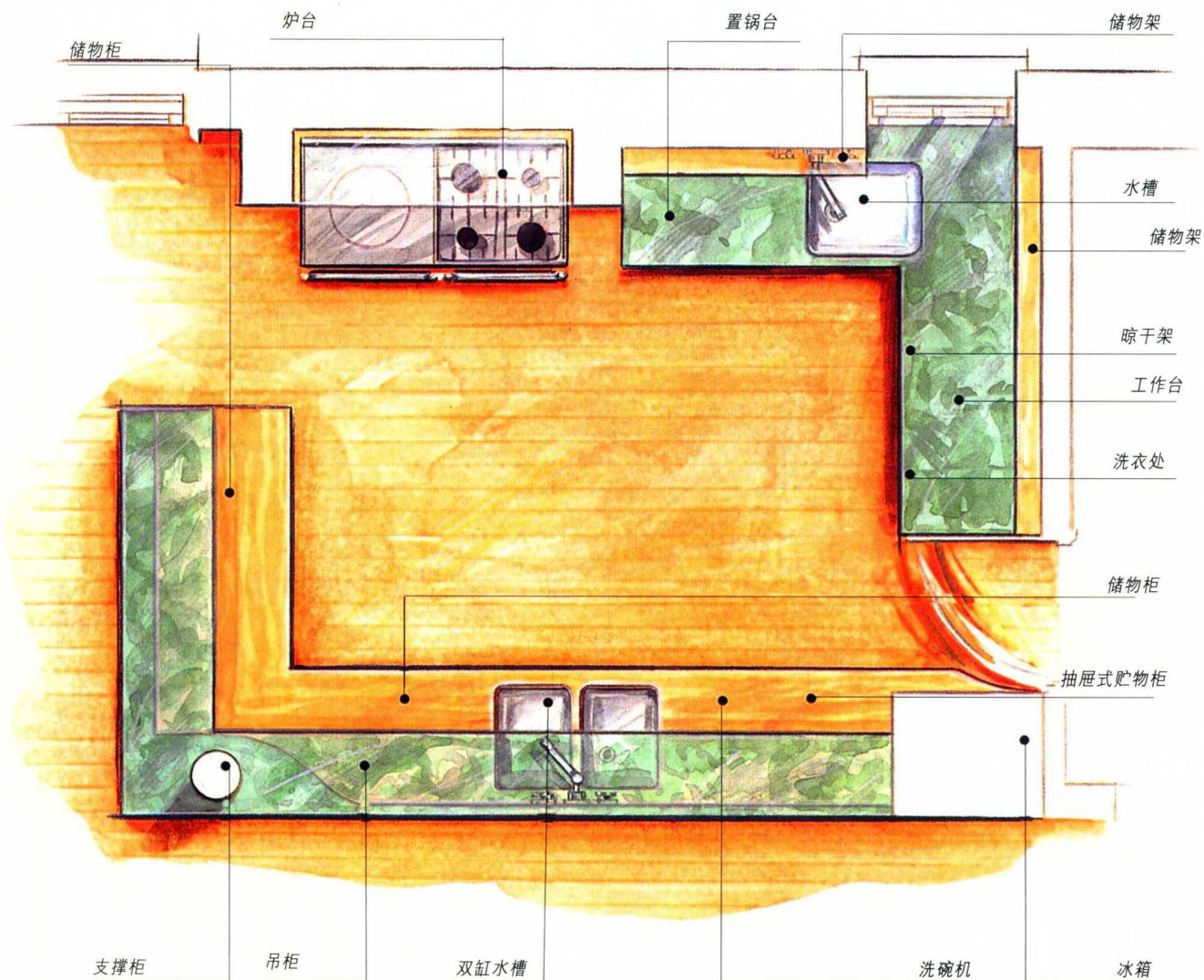
设计要素

勿庸置疑，厨房的基本职能是烹调，因而厨房的一切设计都是为了实用。即使只是做一顿简单的家常便饭，也要完成从取菜洗菜、淘米做饭到清洗整理等多道工序。因此，厨房的面积再小，也要具备贮藏柜、炉灶、水池和工作台等一系列必不可少的设施。合理的厨房设计必须具备科学的储备、淘洗、烹调等职能，并将其有机组合，从而开创一个实用的空间。其实，厨房也是不错的休息区，摆张扶手椅或一张小桌，就是一个简单的谈天区。厨房也可添设娱乐设备，但电视和音响宜远离炉台与水槽，可存放于同双眼平高的层架上，以不致碰到食物为宜。若厨房是位于多功能的大房间一隅，在设计上，宜和室内其他部分搭配融合，在空间允许的条件下，不妨用多功能桌椅、灯饰或沙发等独立家具来搭配厨具，以显示厨房也兼具客厅的功能。



炉台空间充分的利用，体现了实用性与便利性的结合。

厨房布局平面图



厨房功能分析

厨房空间安排要合理，要充分利用，满足家庭的需要。因而，在厨房有限的空间内更需要巧妙规划。另外，在注重厨房实用性的同时，也不可忽视装饰效果，你可以发挥想像力来营造厨房的温馨气氛。厨房的墙壁、地板和厨具，宜选用美观、触感好，并且易清理的材料。锅碗瓢盆、瓶瓶罐罐这些比较杂乱的东西可贮放于橱柜中或搁架上。适当选择几件形状和色彩较美的泡菜坛、电饭锅和热水瓶放在较明显之处，或用漂亮的织物遮盖锅架，以求得简洁、美观的厨房视觉效果。还可以在墙面上挂几只瓷盘、草垫和有美丽纹样的餐巾、微波炉手套等，这些都能为你的厨房增添不少情趣。

厨房要素

厨房在住宅中的重要性自是毋需多言。从目前住宅的空间来看，厨房多半空间有限。因此，空间的妥善规划便显得尤为重要。完美的设施布置须综合考虑厨房工作流程，以及其实用性与便利性的结合。

空间动线

所谓“厨房的工作三角形”，是指以冰箱、炉台、水槽为顶点的三角



小厨房中所有物品必须放置精确有序，才不至于显得凌乱。

形，其三侧长加起来不超过6.6米为宜，工作效率最高为三侧总长在4.5米~6米之间时。空间的规划须重视活动路线的单纯化，否则不顺手的操作容易发生意外。

立体空间的利用

厨房空间的利用须考虑烹饪的台架高度和常使用的锅盘的位置，如此才能提高效率且不易疲倦。洗

涤台以60厘米的宽度为最佳，吊灯离地面1.4米最便利。

厨房设备的高度

在狭小的空间内厨房设备的高度需考虑到人体工学的要求。以工作台为例，应以85厘米~100厘米高为佳，而水槽以90厘米~100厘米高为宜，吊橱底则以135厘米高为宜。

清理保养

厨房是处理食物的地方，须注意保持清洁。为了减少高热及油烟，设计时须考虑使用良好的通风及排油设备，而透气窗的设置则是一个简易而有效的方法。

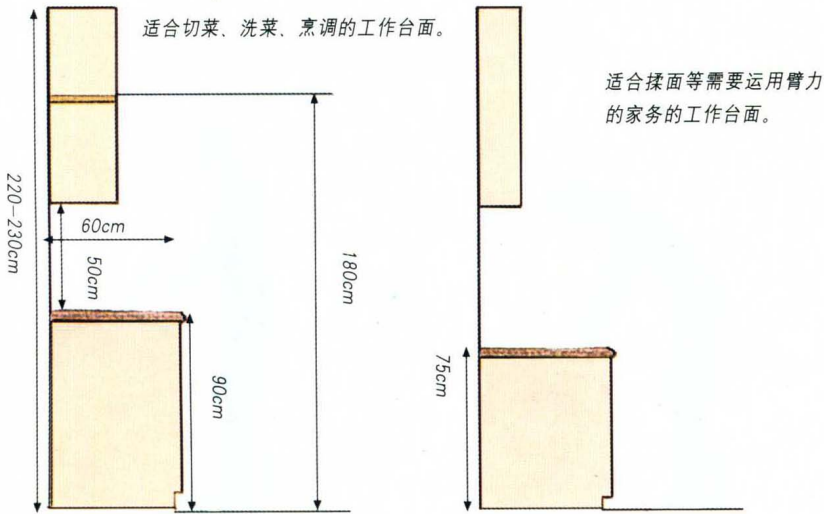
安全性

厨房内煤气灶的危险性，使得防火的重要性突增。目前市场上有许多防火建材，选购时，须仔细考虑。

厨房特色

厨房空间的特色决定于每一件独立的物件。厨房里的物件必须实用，因为这些器具的使用率多过其他室内家具，而且每天都会接触到热、蒸气和水。举例来说，不锈钢冰箱和流理台为居家厨房增添了不少专业气息，因为餐馆的厨房往往采用这种极为耐用的材料。木碗柜或悬挂在架子上的烹调用具，则散发乡野厨房特有的温暖气氛。

重要的不只是厨房用具，其他的细节：譬如你对流理台、照明设备、橱柜表层物料的选择，还有墙面和地板的材质，都有可能影响厨房的特性，以及整个环境的舒适感。在选择这些物件时，记住要同时考虑美感与实用性，举例来说，厨房的地板必须清洁、耐磨、触感“柔软”，看





小型厨房的空间更需倍加珍惜，图中的所有设施都采用实用而小巧的设备。而存放的物品也尽量是常用的东西，以减少不必要的空间浪费。

起来要美观；而精心搭配的工作灯具与柔和有情调的灯光，让工作区与用餐区呈现截然不同的气氛。至于厨房橱柜，如果要经得起日常磨损的话，做工的品质与材料的选择都极为重要。此外，各式各样的橱柜表层物料，不论是光滑或黯淡、浅色或深色，都会影响自然光在厨房中的反射。

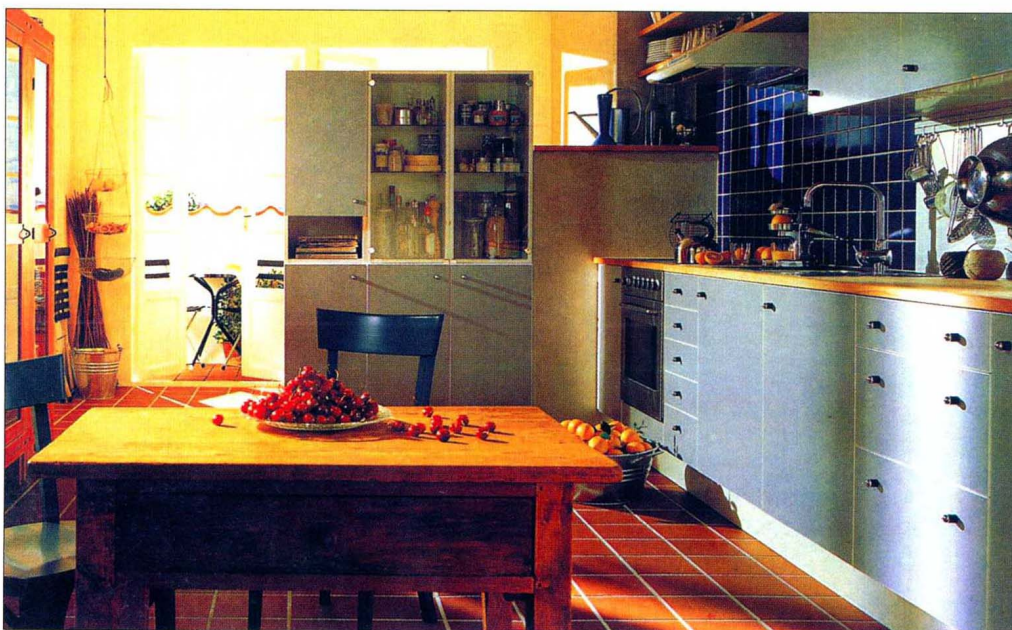
厨房规划应避免的问题

面积偏小，或者尺寸不合理，尽管不能增加面积，但封闭北阳台作厨房，让原厨房作餐厅的土办法倒

融合现代感和乡村风味的家具：方形瓷砖地板便于清洁又防火；合理的空间布置与色调搭配，勾画出厨房新概念。

值得一试。

厨房内各种设施布置凌乱，操作流程不合理。炉台、切案、水池、冰箱、贮藏柜等不齐全，不能包容贮藏、



清洗、配餐、烹调等全部炊事活动。

有害气体、油污、垃圾尚未得到有效处理。中式烹调油烟大、油污多，而厨房内墙、地面装饰材料不符合要求。如瓷砖一般仅贴1.5米高，而不是从地到顶，不易清理。抽油烟机难以达到理想效果。

管线杂乱。因设计不合理或用户自行改道造成厨房中各种设施布置不当，成套设备无法安装，也难以清扫。

功能混杂。洗衣、洗漱、洗拖把等行为从卫生间移到了厨房内。厨房照明度不够，操作台面无局部照明。

有效利用厨房空间

提及空间的组织利用，人们往往会先想到客厅和卧室，因这些地方面积大，人来人往频繁。而对厨房空间的利用则欠考虑，因其一般面积很有限。但正因为其小，空间的合理安排与利用就尤显重要了。

厨房的面积一般来说不可能太大。但厨房里的东西却缺一不可。按其使用功能划分，有煤气灶、配菜台、碗橱、水池以及各种瓶、罐、盆等，这里往往是家庭中最杂乱的地方。要将上述物品安排得有条有理、



厨房的空间往往很有限，橱柜和陈列架的设计就应有非常妥善的规划，在设计时，要尽可能考虑到对空间墙面的立体使用。

节省面积、整洁卫生、便于使用，最好的方法是用柜子把所有厨具封闭起来。在墙上设吊柜或壁柜，可以节省空间。

如厨房与厅之间的隔墙，上部可以做成吊柜，折叠门，储藏空间长大且因架空避潮效果好；中部做成活动玻璃窗，既解决饭厅采光通风问题，又可传递饭菜；下部做成矮橱，面向厨房可以存放餐具、炊具、副食品；面向饭厅则可做成柜架，竖向留出操作高度后，上部也可以设置一排吊柜作为碗橱、调料柜等，这可谓“一地多用”，向空间要面积的做法。

专业厨房设计

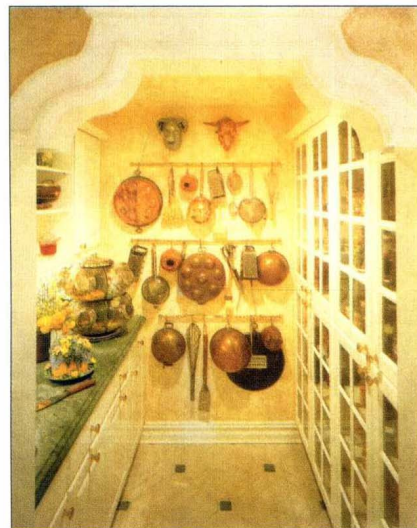
首先，设计厨房时，需考虑使用者与厨房的关系。好的设计应该能产生视觉接触、身体行为互动，让使用者之间更亲密。例如太太在厨房做菜，同时也能和外面的先生聊天。可设置中置岛形料理柜，它将是家人聚会、聊天、吃早餐的所在，熟悉的朋友也会到厨房一边聊天、一边做菜。

其次，采用一体成型的冰箱、厨具、洗碗机，选择同样的颜色，具有整体感。可以安置两个不锈钢材质的水槽，分洗不油腻的水果、杯子，和油的碗盘。安置两个垃圾桶做干湿分离，弃干的包装盒，湿的菜渍残渣等。

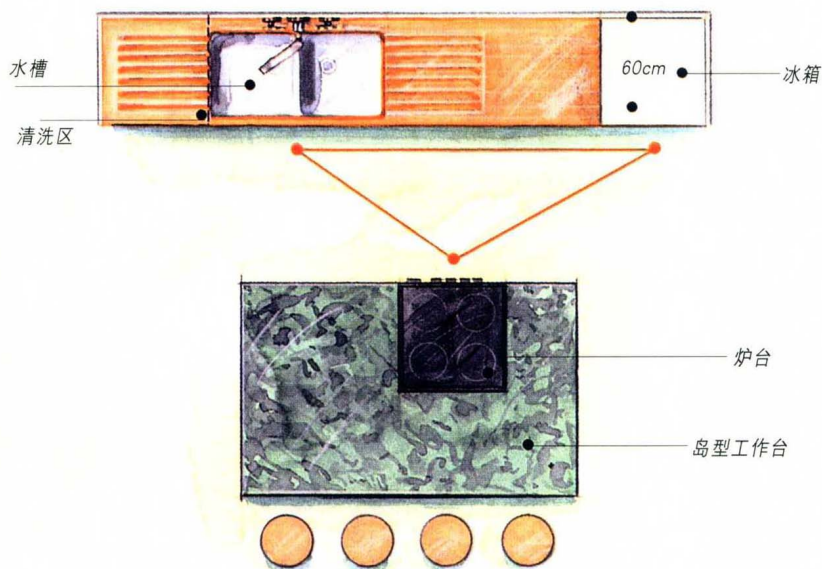
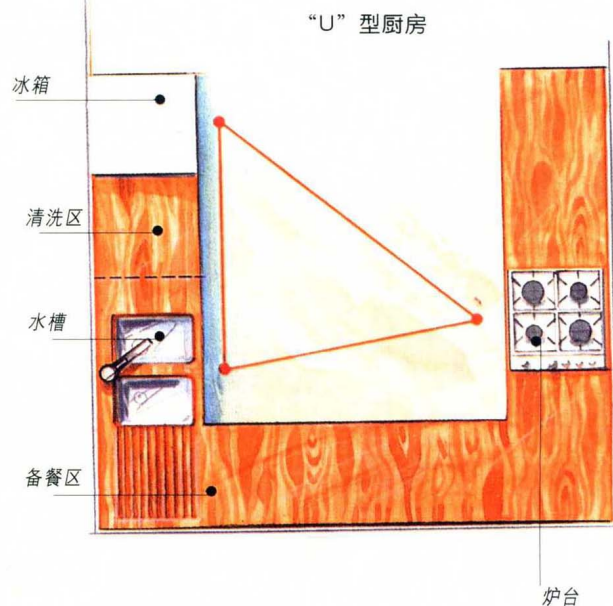
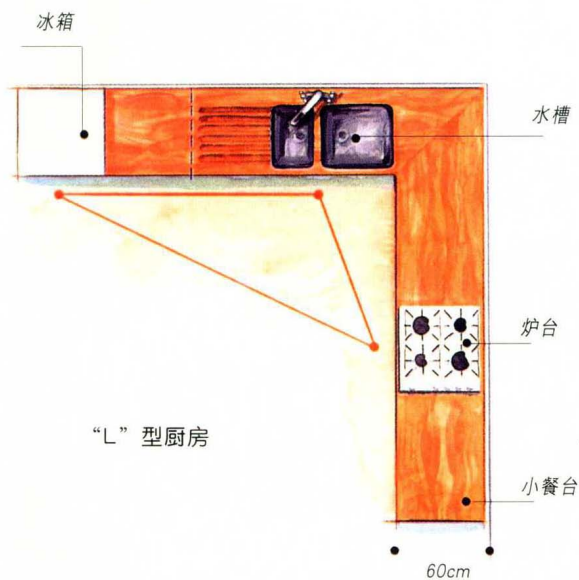
再次，炉口面对厨房门是大忌，不利于使用者的身体健康，而且风对流也易造成危险。厨房门也应避免面对厕所门，避开潮湿、雾气。运用拉门设计能随心所欲地呈现开放、封闭，阻隔了油烟又顾及视觉效果。可与洗衣空间结合，也是节省空间的做法。要避免脏乱的厨房，就要选择易清理的配备。如果厨房常常油烟很多，就要选择吸力强的油烟机，或以电磁炉代替煤气炉。

基本布局

完美的厨房不一定必须安装昂贵的彩色地砖和配置精美的橱柜,只要经过周密的规划再进行材料的选择,就能使厨房整洁漂亮耐用。凭借优良的设计,我们可以将太宽、太窄或不良形状的非厨房房间改造成很好的厨房,并且只要精心构思,就能有效地利用空间。厨房的空间设计应根据工作者的习惯工作程序,即:取材→洗净→备膳,调理→烹煮→盛装→上桌等顺序进行规划。厨房中的主要设施如储物架、水槽、灶台所形成的储物区、洗涤区、烹调区最适宜形成一个三角形,这是橱柜安置的节省空间法,同时也便于人体活动。



“一”字型设计适用于狭窄的厨房,这样可弥补空间上的缺陷。



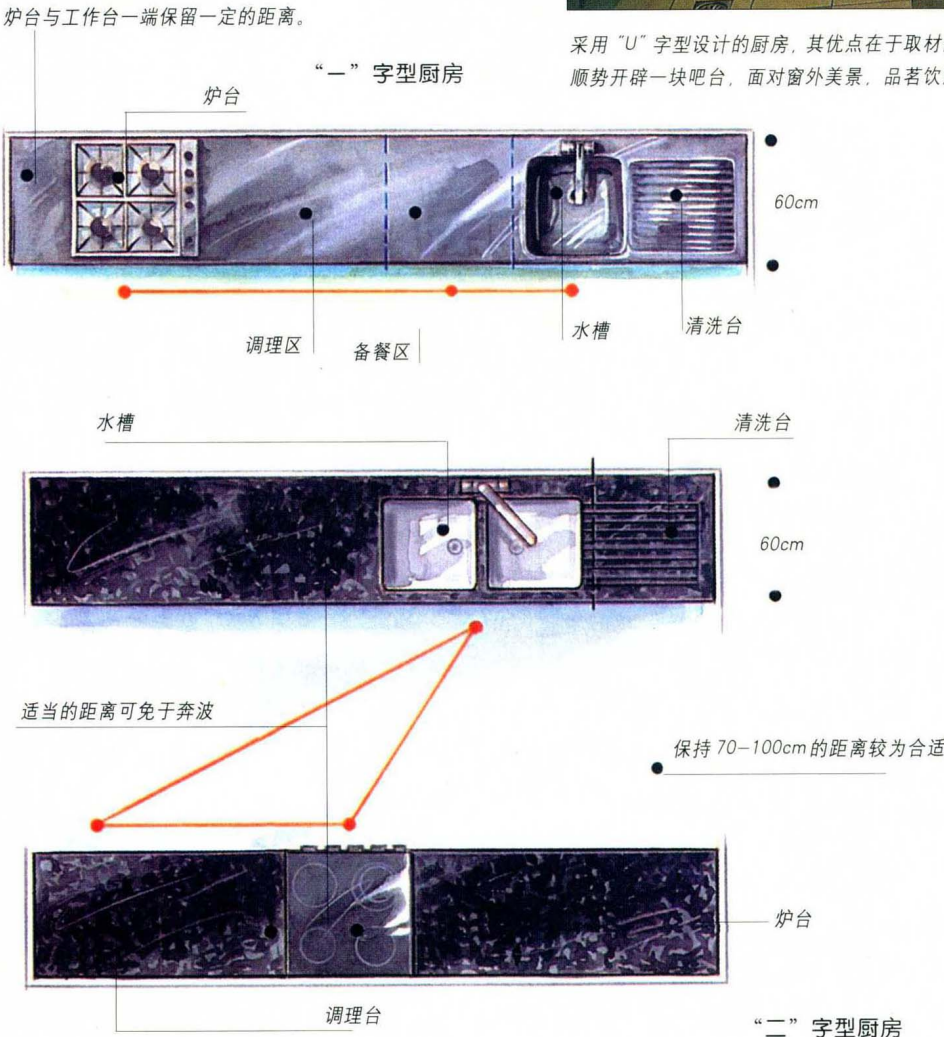
厨房的平面布局

厨房的平面布局应以操作方便、节省时间，便于贮藏、准备、烹调、洗涤为原则。

设计中应以人为本，一般炉灶、冰箱和洗涤池三者之间活动路线应是三角形。三角形越小，工作者活动路线越短。根据专家测定，三角形三边之和不要超过6.71米，以4.57米~6.71米为宜。若小于4.57米，会使工作面狭窄；若超过6.71米，则会降低工作效率。一般可以用洗涤池、炉灶、冰箱三设备中点连成三角形的方法来衡量厨房的基本效能。专家研究表明，洗涤池和炉灶之间的距离应缩到最短为宜。冰箱到洗涤池的最佳距离应为1.22米~2.13米，洗涤池到炉灶最佳距离应为1.22米~1.83米，炉灶到冰箱的距离应为1.22米~2.74米。依据厨房



采用“U”字型设计的厨房，其优点在于取材的便利性。而因得天独厚的空间享有一幅大窗景，设计者顺势开辟一块吧台，面对窗外美景，品茗饮酒，别有情致。



工作三角形原理，厨房平面布局形式如下：

“一”字型厨房：将整个工作台延置成“一”字形的长条形，但以2.5米为最佳长度。工作台过长不方便使用。“一”字形布置适用于开展式或狭窄的厨房，人们的行动在直线上进行。

“二”字型厨房：将工作台在厨房两侧并列摆放，人在中间工作。“二”字型厨房宽距以70厘米~100厘米最恰当，适用于较宽敞的厨房空间，或布置在有阳台门或相对有二道门的厨房。在这种格局的厨房中，操作时往返转身次数较“一”字形厨房明显多。

“L”型厨房：将工作台、炉台排成“L”字型。但应注意“L”字形的长度不可太短，否则收藏和工作台架便不好发挥作用。这是一种极方

便的设计。如果要在厨房摆放餐桌，或两个人同时在狭窄的厨房工作，这也是最佳选择。

岛型厨房：在较大空间或开放式的厨房内，将橱柜组合成台架式置于厨房中央，可作为传菜区。而岛的周围都可用于工作或安排座椅，充当一个简单的就餐区。这种设计感觉较休闲随意，也可随你的喜好在此调制酒类或饮茶。

半岛型厨房：半岛型厨房是将厨房的设施沿空间墙界面布置，并有一部分设施向中间延伸。这种布局厨房一般为开敞式并兼作用餐室。

“U”型厨房：此类型适用于大厨房，具有较多的收藏空间。这是一个方便的设计，可供2人~3人同时操作，适用于人口较多的家庭。



古香古色的木质橱柜使厨房空间整齐划一，宽敞的走动面积使操作极为方便。

厨房的规划

在你的厨房需要装修或重新改造时，首先考虑一下厨房是否需要依照你喜爱的风格来做特别的改动。如果你希望厨房空间较大些，则可考虑打通隔壁房间，或移动厨房门，

以增加空间。

同时，你还应意识到，一间完美的厨房必须具备安全与便利的燃气管、水管和电线设施，以及充足的排水和通风设备。若需要重设这些设施，则工程浩大而且成本高。

然而基于预算考虑，确实不宜大幅改变厨房的设备时，也许你只需重新粉刷，并检查设备是否够用。另外，还需考虑所需的设备是否包括在内；冰箱或洗碗机能否放到别处；空间是否能让孩童安全活动；若缺乏工作台面，是否能选用连接水槽和炉台的台面作为工作台；还要考虑一下是否有无法放进橱柜的物品，或还有其他需改善的事项。

最后，在做具体设计时，可将炉台、水槽和冰箱之间的规划绘成草图，再检查各点之间的距离是否过远，以免忙于奔波。

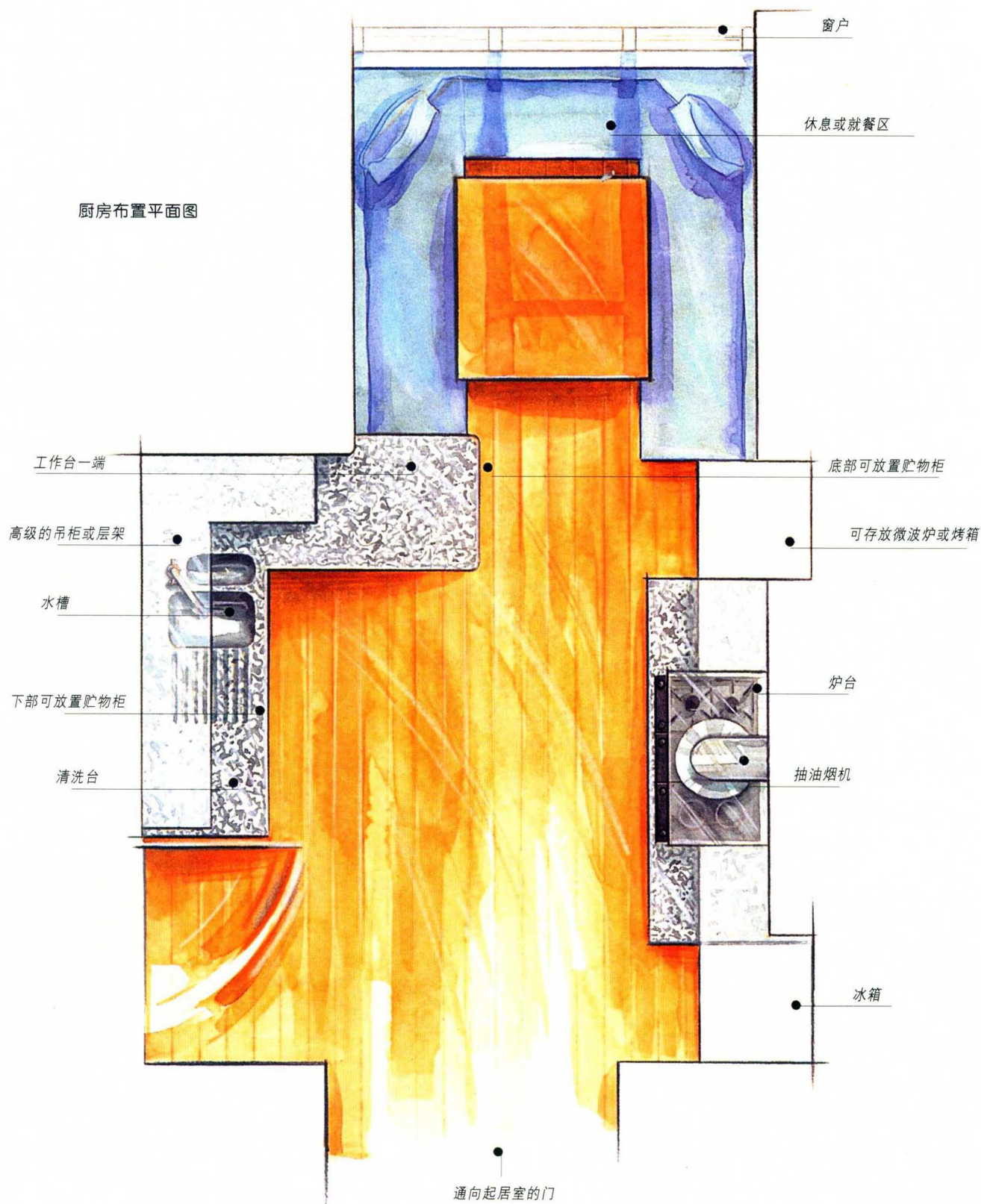
利用角落空间

在厨房里，消除浪费的空间是至关重要的。即使是最小的空间你都要利用起来。当厨房很拥挤时，一种三层冷却架节省了柜台空间，这种架子也可以用在碗柜里存放碗碟。

依照空间特点来安排厨具，操作台和灶台等厨房设备，会使狭小、不规则的空间被充分合理的利用起来。



厨房布置平面图



在组合件下面用方形底座空间，作为额外的抽屉空间。有些生产商甚至在组合件的护板后面，隐蔽一个梯架。安装在墙上的橱柜上方空间经常是浪费的。再做一个额外的橱柜到顶棚的高度，或增加一个架子来储存瓶子。

塑料、木制或柳条抽屉可以被用在橱柜里或放在搁架上，以储存束餐巾的环和香草、调味品盒子等。通过将一橱柜的门涂成黑板状制作一个有用的留言板。

厨师剥肉用的带滑轮的砧板提供了一个额外的工作台面。木制园艺

格架做成的架子可以悬挂钩子，以便用来吊挂肉类或其他杂物。用一块硬纸板做嵌板盖上你的桌子，为稳固起见，它不应超出桌边，但即使这样，仍可以给你提供多于四个人的使用空间。