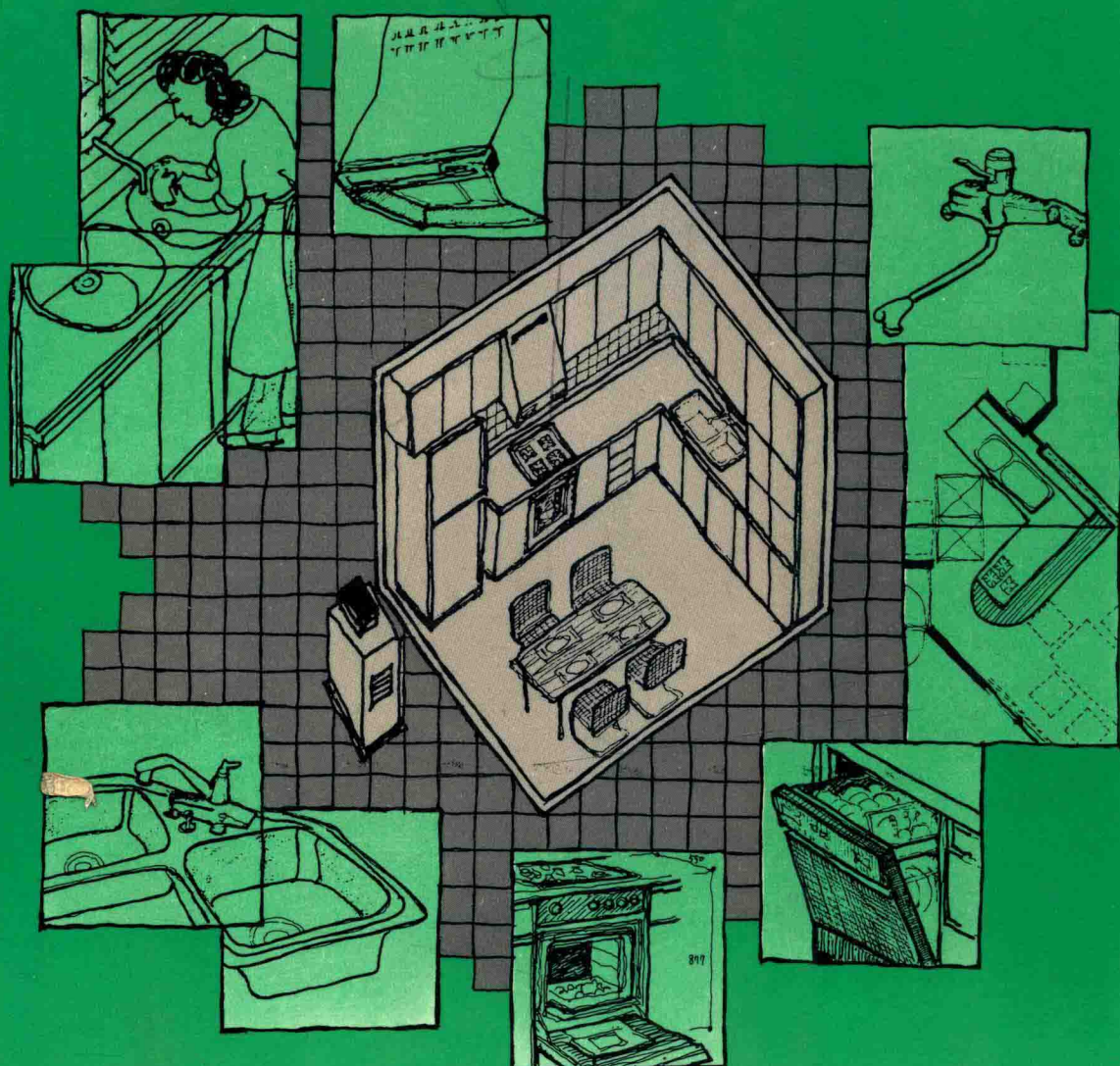


# 住宅廚房餐廳 設計

永森一夫著  
崔征國 譯



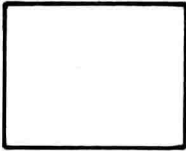
住宅圖集

# 住宅廚房餐廳 設計

永森一夫著  
崔征國 譯

詹氏書局

版權所有



翻印必究

## 住宅廚房餐廳設計

---

譯者：崔 征 國

發行人：詹 文 才

發行所：詹 氏 書 局

登記證：局版台業字第 3205 號

地 址：台北市和平東路 1 段 177 號 102 室

郵政劃撥：0591120-1 詹氏書局

電 話：(02)341-2856 396-4653

F A X：(02)396-4653

印 刷 所：海王彩色印刷有限公司

中 華 民 國 八 十 一 年 七 月 初 版

---

定價：240 元

ISBN 957-705-006-9

# 目錄

本書的閱讀方法、使用方法…………… I

## A 介紹

廚房內常見的器具— 1	10
廚房內常見的器具— 2	11
餐廳內常見的器具— 1	12
餐廳內常見的器具— 2	13
廚房外常見的器具— 1	14
廚房外常見的器具— 2	15

## B 廚房、餐廳設計上的軟體

廚房、餐廳的基礎知識	
住宅中之廚房的角色與意義	18
住宅中之餐廳的角色與意義	19
住宅中之用水空間的處理方法	20
廚房、餐廳之配置的決定因素	21
廚房、餐廳設在二樓時	22
與廚房、餐廳之間關係密切的房間、場所	23
應該與廚房、餐廳之間分離的房間	24
廚房、餐廳內外之人的動綫、物的動綫	25
廚房、餐廳周圍的動作	26
廚房、餐廳周圍的平面尺寸	27
廚房、餐廳周圍的剖面尺寸	28

## 厨房、餐廳的使用方法

厨房的使用方法	29
餐廳的使用方法	30
飲食生活與D K之間的關係	31
厨房的清洗作業	32
厨房的加熱作業	33
厨房的垃圾處理	34
厨房的儲藏與收藏	35
厨房、餐廳的採光與照明	36
厨房、餐廳的換氣與通風	37
厨房、餐廳的暖氣與冷氣	38
厨房、餐廳的開口部	39

## 厨房、餐廳的基本平面

厨房、餐廳之平面的構想	40
獨立型厨房平面的基本型	41
餐厨合併—牆壁利用型的基本平面	42
餐厨合併—開放型的基本平面	43
餐厨合併—半開放型的基本平面	44
壁型平面的厨房 ( I 型, one wall )	45
走廊型平面的厨房 ( II 型 )	46
L型平面的厨房	47
U型平面的厨房	48
島型平面的厨房	49

## 案例研究平面

小型厨房	50
普通規模厨房	51
大型厨房	52
設有餐桌的厨房(便餐厨房)	53
厨房兼餐廳(DK)	54
厨房、餐廳、起居室合併(LDK)	55
多用途厨房(U+K)	56
二樓的厨房、餐廳	57

### 更新的智慧

更新的智慧	58
更新的方法—厨房之時	59
更新的方法—餐廳之時	60

### C 厨房、餐廳相關器具的知識

厨房、餐廳之器具的種類與分類	62
選擇器具所需之查核重點	63
厨房、餐廳之BL器具與BL標示	64

#### 調理器具

調理、作業枱等	65
流理枱	66
系統厨房—1	67
系統厨房—2	68
系統厨房—3	69
小型廚具組	70
不銹鋼製水槽	71

琺瑯製水槽	72
第二水槽	73
<b>加熱調理器具</b>	
瓦斯爐、瓦斯爐枱	74
嵌裝瓦斯爐具	75
瓦斯烤箱	76
瓦斯爐具	77
組合爐具	78
廚房舒適機器	79
電爐	80
電烤箱	81
電爐具	82
微波爐	83
微波爐+電烤箱	84
電磁爐	85
<b>收藏器具</b>	
吊櫥	87
滴水架、調味品等	88
餐具櫥	89
地板下收藏庫	90
<b>儲藏器具</b>	
冷凍櫃	91
冷凍冷藏櫃(冰箱)	92
<b>清洗、乾燥器具</b>	
洗碗機	93

餐具乾燥機（烘碗機）	94
<b>垃圾處理器具</b>	
碎渣機	95
垃圾壓縮機	96
菜渣收藏櫃	97
<b>熱水供應器具</b>	
瓦斯熱水器	98
瓦斯熱水機	99
電熱水器	100
煤油熱水機	101
<b>換氣用器具</b>	
廚房用換氣扇	102
排油煙機	103
廚房排油煙機組	104
節氣口、百葉	105
<b>其他</b>	
廚房用水栓、混合栓	106
廚房、餐廳的照明器具	107
廚房、餐廳的冷暖氣器具	108
廚房、便門之門、窗	109
住宅用管理警報機器	110
對講機、電話	111
插座、開關	112
瓦斯開關	113
餐廳用傢俱	114



# 本書的閱讀方法、使用方法

## 本書的目的與架構

本書如同其書名『厨房、餐廳設計手冊』，是以住宅之中密度最高的空間，即以厨房為中心，從廣泛的範圍去說明。包含餐廳在內的D K（厨房以及餐廳）區。

D K 區被認為是高密度空間，其根據之一，可以例舉其於有限面積之內必須配置以調理枱為首之許多種機器以及收藏品等加以說明。

因此，在厨房、餐廳的設計上，如果忽視厨房機器以及餐桌等尺寸，將會使原來整齊的也變得混亂。

本書就以這種情形為背景，對於用在厨房、餐廳之中的器具以及機器，闡明其整體形象為主要目的。然而，所謂的機器以及器具，只是在單項的情況之下，通常無法充分發揮它的機能，甚至有時會變得完全沒有存在的意義。

無論如何，在所謂的厨房以及餐廳的空間之中，在綜合設計方針之下將必需的機器組合在一起的狀態才能夠發揮原來的作用。為了能夠發揮如同這種厨房、餐廳之整體角色，不僅對於機器以及器具等本身的知識，同時對於其空間的組合以及想法方面的知識，都必須運用於設計之中。

本書基於以上的目的，進而對於利用本書的各位，從外行者到專家等廣範圍的讀者為對象，採取了以下的架構。

## A 介紹

首先，為了掌握厨房、餐廳的整體形象，將用在該空間之中的各種器具以及機器類繪製成可以一目了然的插圖，進而標示出它的名稱以及本書之中所載的頁碼，兼具本文之索引之用途。外行人則根據該頁碼，對於厨房、餐廳到底需要何種器具以及機器，還有它的名稱，只要一看就可瞭解

。

對於專家來說，可以直接當作設計上的查核事項。

## **B 廚房、餐廳設計上的軟體**

爲了設計廚房、餐廳，於其組合以及計畫的推行上有許多基本條件。任何一項都會對於DK空間在住宅之中的配置、主婦的動綫以及機器的配置等構成影響，而與性能優越之機器的使用以及確保寬敞的廚房空間等之間，會形成不同次元的價值。

在此，上述事項被稱作軟體，而本書就將極爲基本的事項利用插圖加以說明。

首先，闡明廚房、餐廳的用法以及在住宅之中的角色，並且提示在設計上需要何種對策以及考慮，同時根據我所設計的住宅實例，舉出DK空間之中常見的各種型態，說明它的特徵。

同時，對於預測不久的將來將會出現的住宅更新的需要，將幾項DK空間更新的基本方法整理成幾種型態並且提出。經由這種作法，將會理解廚房以及餐廳周圍之更新計畫的基本。

## **C 與廚房、餐廳有關之器具的知識**

與廚房、餐廳有關之器具以及機器，有許多種類。在此，將這類器具類分類、整理成調理器具、加熱調理器具……等九種類，並且透過幾項實例作具體的認識。

內容方面全部採用插圖，加上尺寸等的記載，即刻就能夠當作設計上的資料使用。

此外，對於利用插圖所作的器具說明以及金額標示，由於各廠商的目錄發行以及更新時期並非一定，因此根據廠商的不同，到手的資訊並非一定是最新的。（譯註：譯稿中將價格刪除）

因此，當讀者實際選擇機器之時，在最終決定之前，必須收集廠商的目錄，或利用電話確認規格以及價格。

#### **D 與廚房、餐廳有關之器具資料**

對於前述之有關於與 D K 有關之機器以及器具方面，繪製了其中主要產品的目錄表。設計者等，主要供專家用在設計初期之計畫階段之時以及一般人利用之時，被認為最需要的就是與機器的形狀以及尺寸有關的資料。（譯註：基於地區產品的差異，於譯稿中刪除。）

在此，有關於這些產品的重點，例如即使相同機器之中屬於最小尺寸的製品方面，各公司的種類有那些。為了便於瞭解這些方面，用心加以整理。這不是活生生的可直接運用的目錄，而是加工成爲容易利用的產品目錄表。

#### **有關於查核事項**

這本書的各頁下方，設有查核事項欄。本書的各頁，原則是採取以該頁爲單位的分段型態，對於該頁所例舉的主題，於實際的計畫以及設計進行之時，以何種順序判斷何種事項才會獲得適當的結論方面則是以我本身的經驗以及研究爲基礎加以考慮。將其中的內容，以各頁之總括的意義加以整理而成的就是查核事項欄。希望讀者將它當作可以引出本身之想法的研究利用。

#### **對於利用本書的各位**

當前一本書『浴室、洗面室、廁所設計手冊』出版以後不久，我曾經去拜訪經營系統廚房以及衛生器具等之進口商的幹部人員。

那時他想徵詢我對於新產品的設計等方面的意見，當我回頭時看到他公司的展示室之中擔任對於顧客說明之職務的女性，將我的書當作說明

用的資料而視作貴重的寶物。

這本書是與『浴室、洗面室、廁所設計手冊』共同企畫且同時進行的方式執筆而成，於是也將它的製作意圖以及構成讀者對象的範圍當作共同的考慮範圍。無論如何，儘量能夠供廣範圍的讀者利用，也就是本書的目標之一。從這一點來看，用在展示室之中的情形，有頗合我意的感覺。

這本書的讀者預測將有下列：

◆對於專家

可當作建築師、室內設計師、現場工程人員、建築以及設計方面的教師、學生、技術人員等之簡便的設計手冊，業主與顧客之間的设计協商、說明用的資料、教育與研修用的教材以及副教科書用。

◆對於外行人

有關於厨房、餐廳方面想要瞭解以及對於不明白之處想要簡單扼要地明確掌握之時。

◆對於中間階層

工務處、營建業、不動產等與住宅相關的營業人員、銷售人員以及廠商的業務負責人等對於顧客當作營業活動的說明材料或公司內外之營業活動所需的研修教材。

# 目錄

本書的閱讀方法、使用方法…………… I

## A 介紹

廚房內常見的器具— 1	10
廚房內常見的器具— 2	11
餐廳內常見的器具— 1	12
餐廳內常見的器具— 2	13
廚房外常見的器具— 1	14
廚房外常見的器具— 2	15

## B 廚房、餐廳設計上的軟體

廚房、餐廳的基礎知識……………	
住宅中之廚房的角色與意義……………	18
住宅中之餐廳的角色與意義……………	19
住宅中之用水空間的處理方法……………	20
廚房、餐廳之配置的決定因素……………	21
廚房、餐廳設在二樓時……………	22
與廚房、餐廳之間關係密切的房間、場所……………	23
應該與廚房、餐廳之間分離的房間……………	24
廚房、餐廳內外之人的動綫、物的動綫……………	25
廚房、餐廳周圍的動作……………	26
廚房、餐廳周圍的平面尺寸……………	27
廚房、餐廳周圍的剖面尺寸……………	28

## 厨房、餐廳的使用方法

厨房的使用方法	29
餐廳的使用方法	30
飲食生活與 D K 之間的關係	31
厨房的清洗作業	32
厨房的加熱作業	33
厨房的垃圾處理	34
厨房的儲藏與收藏	35
厨房、餐廳的採光與照明	36
厨房、餐廳的換氣與通風	37
厨房、餐廳的暖氣與冷氣	38
厨房、餐廳的開口部	39

## 厨房、餐廳的基本平面

厨房、餐廳之平面的構想	40
獨立型厨房平面的基本型	41
餐厨合併—牆壁利用型的基本平面	42
餐厨合併—開放型的基本平面	43
餐厨合併—半開放型的基本平面	44
壁型平面的厨房 ( I 型, one wall )	45
走廊型平面的厨房 ( II 型 )	46
L 型平面的厨房	47
U 型平面的厨房	48
島型平面的厨房	49

## 案例研究平面

小型厨房	50
普通規模厨房	51
大型厨房	52
設有餐桌的厨房(便餐厨房)	53
厨房兼餐廳(DK)	54
厨房、餐廳、起居室合併(LDK)	55
多用途厨房(U+K)	56
二樓的厨房、餐廳	57

### 更新的智慧

更新的智慧	58
更新的方法—厨房之時	59
更新的方法—餐廳之時	60

### C 厨房、餐廳相關器具的知識

厨房、餐廳之器具的種類與分類	62
選擇器具所需之查核重點	63
厨房、餐廳之BL器具與BL標示	64
<b>調理器具</b>	
調理、作業枱等	65
流理枱	66
系統厨房—1	67
系統厨房—2	68
系統厨房—3	69
小型廚具組	70
不銹鋼製水槽	71

瑠璃製水槽·····	72
第二水槽·····	73
<b>加熱調理器具</b>	
瓦斯爐、瓦斯爐枱·····	74
嵌裝瓦斯爐具·····	75
瓦斯烤箱·····	76
瓦斯爐具·····	77
組合爐具·····	78
厨房舒適機器·····	79
電爐·····	80
電烤箱·····	81
電爐具·····	82
微波爐·····	83
微波爐+電烤箱·····	84
電磁爐·····	85
<b>收藏器具</b>	
吊櫥·····	87
滴水架、調味品等·····	88
餐具櫥·····	89
地板下收藏庫·····	90
<b>儲藏器具</b>	
冷凍櫃·····	91
冷凍冷藏櫃(冰箱)·····	92
<b>清洗、乾燥器具</b>	
洗碗機·····	93



餐具乾燥機（烘碗機）	94
<b>垃圾處理器具</b>	
碎渣機	95
垃圾壓縮機	96
菜渣收藏櫃	97
<b>熱水供應器具</b>	
瓦斯熱水器	98
瓦斯熱水機	99
電熱水器	100
煤油熱水機	101
<b>換氣用器具</b>	
廚房用換氣扇	102
排油煙機	103
廚房排油煙機組	104
節氣口、百葉	105
<b>其他</b>	
廚房用水栓、混合栓	106
廚房、餐廳的照明器具	107
廚房、餐廳的冷暖氣器具	108
廚房、便門之門、窗	109
住宅用管理警報機器	110
對講機、電話	111
插座、開關	112
瓦斯開關	113
餐廳用傢俱	114