

家装

现代简约风 充分利用极致空间



本案信息

户型:三室两厅一厨两卫
建筑面积:141平方米
设计风格:现代简约

业主情况:

本户型是中年夫妻和女儿女婿共同居住;他们希望设计师可以合理分配空间,保障两代人居住互不打扰。设计师与业主深入沟通,了解业主需求后,将本案定义为现代简约风格。

户型分析:

本案客厅两墙之间跨距较大,影响观影视距,且阳台占用一部分客厅空间,后期摆放家具较为局促。整体户型方正,南北通透,采光通风良好,但全屋有3个盥洗区域,造成了空间浪费。

拆改解析:

- ◆拆除老人房部分墙体,扩大使用空间,提升生活幸福感。
- ◆拆除客厅两侧墙垛,改善客餐厅采光,也为后期布局打下基础。
- ◆拆除厨房一侧墙垛,沿客卫新建墙体,使空间整齐完整便于规划,同时明确划分客餐厨空间。

设计重点

玄关

入户一侧设置通顶玄关柜,可以满足业主收纳需要,右侧打造一体式换鞋凳,嵌入灯带达到见光不见灯的效果,轻松营造归家氛围感。

餐厅

餐桌放入厨房区域内,餐椅选用弧形椅背,符合人体工学,坐靠更舒适。白、橘双色餐椅穿插摆放,与一旁挂画相辅相成,一体化美感油然而生。

客厅

客厅影视墙上方利用舒适柔和的筒灯光效装点墙面,丰富空间层次感。电视嵌入墙面,隐藏电源接头同时使墙面统一、整洁、大气。

主卧

主卧床脚处定制通顶衣柜,增强储物功能;梳妆台嵌入其中,结合暖光照明提升空间层次与温和的感觉,主卧入口衣柜斜角设计,便于收纳展示避免视觉拥堵。

设计师以超大玻璃结合金属框

架制作隔断,通透而明亮,还避免了卫生间潮气直接侵袭卧室。

床头背景利用线条勾勒错落有致的美感,嵌入灯带呼应吊顶光源,凸显空间潮流与时代感。

老人房

老人房色调温和舒适,整体以低饱和度的浅棕+暖黄色为主,灰、白为辅,适当留白,从而呈现出温暖、惬意又不失雅致的休憩地。

次卧

次卧设计相对中性化,色调依然选用低保和度,豆绿色的装饰搭配绿植,增加自然气息。

卫生间

卫生间采用三分离设计,让盥洗、如厕、沐浴区域使用相对独立,避免水渍外溅。选用独立烘干设备,热泵式烘干技术既省电又让衣物更柔软,将其叠放在洗衣机上,充分利用卫生间的每个空间。

(据《每日新报》)

洗衣机要定期清理

在夏天,人们的洗衣频率也增加了。洗衣机能清洗衣物,但其自身也会藏污纳垢。因此,非常有必要每隔一段时间对洗衣机进行1次有效的清理。

洗衣机藏污纳垢主要有以下3个因素:一是有些衣物清洗后脱落的碎屑,以及洗涤水中沉积的污垢难以彻底排出,残留在洗衣机内,会滋生细菌。二是一般的洗衣筒都会套一个外筒,两层筒壁之间形成夹层,排水不彻底导致桶内环境潮湿,时间久了,夹层里便会滋生、附着大量污垢。三是洗衣机进水管处常年有水,细菌和霉菌会在潮湿的管壁上大量生长,

很容易通过水流进入洗衣机,造成污染。所以除了洗衣,也要注意洗衣机本身的清洁。

那么如何做好洗衣机的清洁呢

1. 用专用洗涤剂清洁洗衣机。可以将洗涤剂倒入洗衣机,波轮洗衣机加清水至高水位,滚筒洗衣机则跳过预洗设定直接加清水,运转5分钟左右,关闭电源,然后浸泡约1小时,使清洗剂充分溶解,最后按日常洗涤标准模式清洗即可。注意选择洗衣机专用洗涤剂,不要选择酸碱性较强的洗涤剂,以免降低洗衣机使用寿命。

2. 普通洗衣机至少每月清洁1次。一般的波轮式洗衣机至少1个月清洁1次,如果在夏季或人口较多的家庭,洗衣机使用频率较高,清洁频次也需要相应提高。如果是滚筒洗衣机或免污式洗衣机,因其结构设计可以减少污染物的堆积和微生物的滋生,可适当降低清洁频率。

3. 养成良好的使用习惯。建议将洗衣机放置在家中通风处,衣物分类清洗。衣物洗完后马上晾晒,并打开洗衣机盖,促进残留水分挥发,进水管和排水管要及时清洗和去除残留污水。

(记者 邱一帆 整理)

如何健康食用冷饮

炎炎夏日,甘甜、冰凉的雪糕、冰棍、冰淇淋是人们降温解暑的佳品。冰棍、雪糕、冰淇淋有何异同?低糖、低脂的雪糕是“智商税”吗?怎样选到健康、优质的冷饮?如何看待冷饮里常见的食品添加剂?记者为您支招。

1.冰棍、冰淇淋、雪糕有何异同?

冰棍以水和糖为主要原料,对蛋白质和脂肪没有要求,而雪糕和冰淇淋主要以饮用水、乳和(或)乳制品、蛋制品、糖等为原料。冰淇淋、雪糕两者脂肪和蛋白质含量不同:国家标准规定冰淇淋脂肪含量≥5%,蛋白质含量≥2.2%;要求雪糕的脂肪含量≥1%,蛋白质含量≥0.4%。

2.雪糕怎么越来越贵?不同价格的雪糕有什么区别?

如今市场上的雪糕琳琅满目,不仅味道层出不穷,价格也是从几块钱到十几块不等。雪糕越来越贵的原因,是产品新工艺不断研发应用、农牧产品为主的原料价格逐年上涨的直接影响结果。一般来说,价格较贵的雪糕会以新鲜的牛奶、奶油和可可脂、新鲜水果、天然豆子为配料。以奶粉、精炼植物油、代可可脂、果冻等配方的雪糕,价格不会太高。

3.雪糕是垃圾食品吗?雪糕、冰淇淋哪个营养价值更高?

雪糕不算垃圾食品。好的雪糕一般以牛奶和稀奶油为主要成分,因此含有牛奶的全部营养,比如优质的乳蛋白、人体必需的脂肪酸、B族维生素、维生素D等。实际上,一些优质雪糕已经远远超过了国家标准,如有的雪糕所含蛋白质已经达到了5.6g/100g,甚至超过了冰淇淋的国标要求。因此,雪糕的营养价值不一定比冰淇淋低,还是要具体情况具体分析。

4.如何挑选雪糕?

首先,辨别是否存在融化痕迹。雪糕富含碳水化合物、蛋白质和脂肪,如果在制作过程中灭菌不彻底或运输保存过程一旦被微生物污染,就会极易造成细菌的生长繁殖。所以,选购时尽量不要购买存在融化过痕迹的雪糕。其次,一定要看营养标签。虽然有人认为“雪糕是可以吃的牛奶”,但是不要被口感蒙骗。雪糕中必加的乳化剂、分散剂等添加剂,可促使雪糕配料中的油脂和水融为一体,赋予一种很细腻的浓浓的奶香口感,令舌尖感觉的牛奶含量比实际含量高许多。选购时正确看待添加剂。健康人群没必要被配料表中列出的名目繁多的添加剂吓到,雪糕和冰激凌中的添加剂使用量均会遵循国家食品安全添加剂使用标准GB2760的要求。在最大可食用量范围内,不会对健康带来危害。

5.一般来说,普通人每天能吃多少雪糕等冷饮?哪些人群不宜食用雪糕等冷饮?

冰淇淋每天不要超过80克;雪糕或冰棍每天尽量不超过一根。肠胃功能比较弱的人不建议吃冷饮,但也不是完全不能吃,而是要慢慢吃,每吃一口在嘴里多含一会儿再咽下去。控糖人群在本身血糖平稳时可适量吃点低糖冷饮。

(记者 邱一帆 整理)