



三招赶走 开放式厨房油烟

开放式厨房自由不受拘束而且造型美观，这样的特性得到了很多年轻消费者的认可。但是无休止的油烟却成为了开放式厨房主人的“心头大患”。如何阻隔开放式厨房的油烟呢？

方法一：玻璃墙既通透又隔烟

很多人既想厨房有开放的功能，又想隔油烟，最好用玻璃墙来处理。这样既通透又能起到阻隔作用，还非常隔音，厨房里的噪音外面根本听不见。

做玻璃墙最重要的是找镶玻璃的框架，目前市场上有不锈钢的、木质的，价格差别比较大。如果是采用推拉门形式，还有固定滑轨、吊轨等多种选择，如果推拉门的五金件不好，时间长了推拉的器件容易损坏。用普通的合页门，只是依靠合页的咬合力量也禁不住时间的考验，可以考虑采用地簧，门无论向里还是向外，都可以开合自如。

提醒：玻璃墙的不足是不能像轻体墙一样在上面挂些东西，只能做隔断和装饰用，但在通透感上比轻体墙要好很多。但玻璃需要经常清理，否则油烟较大，时间长了积累在一起不好清洗。如果玻璃墙的面积过大，清洗起来会更加麻烦。

方法二：局部开放适当遮挡

有人不想把厨房全部封闭起来，想做成半隔断的形式，其实厨房与其他区域的半隔断方式很多，有用吧台隔断，有用玻璃、不锈钢、帘子等等各种材料进行隔断的。但这种半隔断的方式对于油烟并没有太大作用，油烟不会因为有一部分隔断就被挡住。

如果把厨房做成局部开放，只有一个窗台大小的位置和餐厅相通的话，这样的油烟比较好处理，炒菜时可以用玻璃、帘子或者其他东西遮挡一下，等做饭完毕油烟排干净再把挡板拿开，也是一种方法。

提醒：对于半开放式的厨房，如果厨房是东南或西南向的，油烟味就容易吹回屋内。厨房向西，食物不易储藏，建议窗户使用百叶窗，冰箱不要靠着被阳光照射的墙壁。

方法三：加大排油烟机功率

有很多人不想改变开放式厨房的格局，最好的办法就是增加抽油烟机的功率。国产深罩型抽油烟机将吸油作为主要目标，比较适合中式厨房。

对经常烹饪且喜欢煎、炒、烹、炸的中国家庭来说，除油力强、拆洗方便的中式深罩型抽油烟机更加实用。另外，厨房需要正常的“补风口”。如厨房的门下必须留些门缝，门板上做些百叶窗、通风板，以便源源不断补充空气。如果厨房的门窗没有缝隙，抽油烟机的噪音会特别大，油烟也难以排走。

提醒：抽油烟机的清洗很重要，应挑选那些不用专用工具就能轻松拆卸下网罩和风机涡轮扇叶的机型。同时还应仔细观察，抽油烟机的集烟罩一面不应有接缝和沟槽，以便更彻底、方便地清洗。（新华）

某些家庭在装修时，往往因为一些原因，不能获得满意的装饰效果。在这其中，“触犯”了装修中的“禁忌”是主要因素。装修中的这些禁忌，往往是现在想要装修的人们的“前车之鉴”。

忌仓促上马

一些人有了新居后，急于入住。他们便匆匆忙忙找了一个装饰公司，要求对方在十天半月就要交工。至于房间的设计、装饰材料的选用，这些户主心里并没有仔细考虑。由此可能出现这些问题：匆忙选择的装饰公司不能尽如人意，设计、施工水平没能达到要求。因此在装修之前，您不要太匆忙，要留出一段时间好好考虑房间的设计和装饰材料的选择，以及用一段时间去选择一家合格的装饰公司。

忌“胸无全局”

在装修之前，您应该对房间的装饰风格、所使用的装饰材料、家具的选择和大致的摆放位置以及装修的预算等心里有数。切忌对这些没有考虑、全凭一时好恶，对于房间装饰没有通盘考虑，这样往往会出现家具与装饰风格不相符合。

忌“一刀切”式的统一

虽然说一套住宅应该统一在一种装饰风格下，但每个房间都有不同的功用，居住者也不一样。所以切忌在所有的房间中都采用一种装饰风格，使用同样的装饰材料。这样做只能使房间显得缺少情趣和变化。

忌表面“涂脂抹粉”

从目前的建筑格局来讲，并非所有的格局都很合理，所以切忌依赖房间原有的格局，只做房间的“表面文章”。这样只能给使用者带来更多的不方便。从美学角度考虑，矩形的房间并不理想。

忌不分主次

有些人在装修中不分主次，对于所有空间“一视同仁”。这样装修不仅花费过多，而且往往“事倍功半”。其实整套房间中某些空间的装修可以简洁一些，凭家具和装饰品来点缀空间。

家庭装修十一忌

忌脱离文化背景

照搬画册的装饰手法，往往只能“画虎不成反类犬”，所以切忌脱离文化背景。如果房间里都是西式风格，却摆设了太师椅，就不谐调。

忌脱离外部环境

如果您的居室外边十分嘈杂、纷乱，内部装修就要简洁一些；如果房间在阴面，装修就是忌用深颜色。

忌“无人参与”

有些消费者把装修的全过程都交给装饰公司，自己不参与一点意见。这样装修出来的房间没有一点主人爱好和性格的体现。

忌盲目攀比

有些人在装修时只考虑豪华程度，以致预算超支，结果不能购买与之相配的家具。

忌追求“一步到位”

目前，大部分人在装修时希望“一步到位”，其实家也在“生长”，装修也要随之做小的调整。例如孩子大了，儿童间的装修和家具就要随之改换。

忌生搬硬套

所有的装饰手法都有一定的局限性，生搬硬套和硬性拼凑只能给人凌乱的感觉。尤其是在装修之前，有些人喜欢去别人家“取经”，结果自己家的装修风格凌乱，不成体系。（新民）

橱柜柜体并非越多越有用



厨房装修是一件费神费力的事情，严谨的业主在装修之前对厨房的每个细节都得思考到位。橱柜柜体是不是越多越好？照明光源设置几个？油烟机安装时离灶台要多远？这些看似细微的问题，如果在装修时没有考虑清楚，将会为日后生活带来极大的不便。

装修完了再购买橱柜？

厨房与客厅等场所不同，不要装修完以后再购买橱柜进行安装。正确的方法是：装修前先请橱柜厂家进行测量，定下橱柜样式型号，预留管线接口及相应空间，再进行装修，最后请橱柜厂家进入施工。

橱柜柜体越多越有用？

一些人恐以后厨房的存储空间不够，所以喜欢选择柜体较多的橱柜。橱柜的选择不在于多多益善，而应该合理有效。过多的橱柜不但占去了部分活动区域，而且使厨房显得沉重压抑。

五金配件岂能草草了事

在各类家具中，橱柜应该算是使用频率最高的了。而五金配件的好坏，直接决定着橱柜的品质及使用寿命。因此，在定制橱柜时，为了省钱而采用质量不好的产品的做法实不可取。在选择橱柜时，不妨首先看一看它所使用的五金件品牌。如果经济条件允许，你可以选用价格较高的高档五金产品。

橱柜面板不能只看表层

在挑选面板时，人们往往只注重其外观

及表层性能，只看外表面是否防水、防火、无划痕，却忽视了内“心”品质。辨别板材密度，最直接的方法是要求销售人员拿出面板模型，观察其横断面的颗粒之间是否紧密。

清洁不能日后考虑

有这种想法的人大概不会亲自清洁厨房。表面凹凸不平的瓷砖若不勤擦勤洗，时间一久，油垢就会粘附在缝隙和微孔中难以去除，从而影响厨房的清洁和美观。因此在挑选诸如瓷砖、铝扣板吊顶、艺术造型门时，应以表面平坦、光滑为佳。

烟机不能离灶台过近

为增强抽油烟机的功能，不少人认为抽油烟机离灶台越近越好。其实，抽油烟机的有效距离通常是80厘米，在此范围内抽油烟效果相差无几。因此抽油烟机可在此基础上依主人身高来安置。烟机的高度通常是80厘米左右，不宜过高或过低。

不能只设置单一照明光源

您是否有过这样的尴尬：在吸顶灯的照射下淘米，即使眼睛瞪大了，也难免有几粒坏米被漏掉；甚至有时，案板正好罩于你的阴影之下，切菜只好跟着感觉走了。时至今日，这种“省电费眼”的照明方式已落伍！现代厨房的灯光除了对整个厨房的照明，在洗涤区和操作台也要增设橱柜专用射灯。（晓冉）