



如果你还把厨房仅仅当作做饭的地方,那你一定体会不到厨房的快乐。如今,厨房设计已是现代家居设计的重点之一,它不仅是人们烹饪美食的地方,还是人们生活品质的彰显。真正的厨房是不会“伤害”你的,美观、方便和实用是快乐厨艺生活的第一步。

别让厨房设计缺陷“伤害”了你

你是否了解自家的厨房

在了解厨房布局都需要注意哪些细节之前,先请你来快速回答几个问题:

- 1.厨房的操作台面用什么材料好?
 - 2.橱柜台面的高度是否要根据自身情况做精心考虑?
 - 3.厨房有几大区域?
 - 4.自家厨房布局属于哪一种?
 - 5.橱柜是否越多越好?
 - 6.厨电是在橱柜做好之后选还是一起选?
 - 7.厨房收纳的重点在哪儿?
- 如果你在以上哪个问题犹豫了或者没有答案,那现在就要仔细阅读本文了。

厨房装修小提醒

- 1.厨房插座要多留,尽量选择带开关的,省去频繁拔插头的问题。
- 2.调味品架子要留在靠近灶台、方便拿取的地方。
- 3.水池选择单盆还是双盆,要根据自身习惯考虑,大单盆方便洗锅,双盆方便分区清晰。
- 4.烤箱尽量镶嵌在高柜中间,免去低处弯腰不便。
- 5.如果需要,可以请设计师为台面设置挡水条。

厨房布局 细节制胜

我们的厨房可以分成储藏、清洗、准备、烹饪几大区域,如何合理规划,是必须要考虑的问题。在进行厨房厨具设计时,首先必须了解厨房的面积、形状、门窗位置、管道安排情况,并且明确使用者的需要;其次要规范厨房空间,厨房空间必须实用、美观、安全、易清理、省时省力。

常见的厨房布局有 5 种:一字型、L 型、两列式、U 型、海岛型,一般家庭中最常见的也是最实用的,莫过于一字型、L 型和两列式。

一字型的所有柜面呈直线并排,通常用在小面积家庭或狭长形厨房;L 型将橱柜设计成有转角的外形,适合各种开放或非开放的空间;两列式是面对面的台面设计,适合厨房有一定宽度且需要较长工作台面的家庭。了解自己厨房的布局,有助于进行合理规划,以至于不会让厨房布局过于紧凑或不够用。

在操作台面材料的选择上,如今台面材料基本是石英石的天下,石英石坚固耐用,且不易被酱油、醋等调料浸色,是厨房台面的最佳材料。

对于橱柜的台面到底高一点好还是矮一点好,专业人士认为,橱柜台面过高或过低,都会增加腰背负担。若能根据自身的情况,设计合理的橱柜台面高度,会提升整体橱柜的使用舒适度。台面的高度还是要根据谁经常下厨来决定,若经常下厨的人身高在 1.7 米及以下,84cm 或 85cm 高的台面会比较合适;若在 1.8 米或以上的,就要增加到 87cm 左右。

功能设计 不容忽视

要创造一个兼具美感且实用的厨房,橱柜内部的储放功能设计以及橱柜和家电的嵌合,都是不可忽视的重点,整体厨房在设计中首先要考虑满足功能要求。

橱柜若是设置好网架、搁板、抽屉、旋转架等收藏用具,可满足储藏瓶瓶罐罐等各种厨房用品的需要。由于厨房的用品多而杂,小厨房的面积又小,物品的摆放有可能显得杂乱无章。那么在设计的时候,就要考虑到小厨房应该尽量将收纳功能做到最优,可以采用三角柜或者转角柜,来收纳厨房的大量物品,不但充分利用了空间,还解决了收纳不够的问题,而且在视觉上看起来更和谐完整。

此外,吊柜与地柜之间的区域(58.6 至 124.4cm)是站立时拿取物品的黄金区域,在该区域内拿取物品,大大减少了人们下蹲或伸手拿取物品的次数。如果能够有效利用这一空间,不仅能将厨房收纳空间增加 30%,更能够使厨房操作变得更加方便愉悦。

嵌入式家电在橱柜空间设计中是重要的一环:电冰箱、灶具、微波炉、脱排油烟机、热水器、洗碗机、消毒柜等必须合理、统一考虑,充分利用空间。

绝大部分消费者都会把橱柜和厨电分开考虑,先去一家橱柜店订做橱柜,等做好后再开始添加一系列厨电产品。如果想打造一个完整且完美的整体厨房,厨电和橱柜一定要一起选择,除了尺寸能更加契合外,也能避免一些问题。

(北晨)