



打造幸福厨房



家里的厨房并不好用，然而你已经无力地接受了这个事实——这样的“设定”在多数中国家庭都可以找到。越来越多重视生活品质的人开始不满现状，对厨房、卫浴这样的功能空间提出更高要求。当你意识到并着手去改造功能空间时，你会发现，一个好用的厨房确实能够大大地提升生活的幸福感。

中国家庭的厨房多数都偏小，先天因素决定了厨房的空间总是不够用。于是，面对厨房不好用的问题，更多人选择“逆来顺受”。其实，空间是可以“生”出来的，在“偷”空间之前，你需要纠正对厨房空间的三大认识盲区。

找东西难≠空间不够

为什么我们会觉得厨房小？这是一个值得审思的问题。当然，首先是因为厨房空间确实小。一个好用的厨房，面积通常为6~8平方米，而多数中国家庭只有4~5平方米，甚至更小。空间的先天不足，并不意味着厨房注定不好用。

有条件的家庭，在硬装修阶段就得考虑好厨房的设计，特别是一些原本厨房空间比较不好用的户型，例如长条形的厨房、采光不好的厨房等，可以考虑改造现有的空间格局，以获得一个好用的厨房。

对于厨房格局已定的家庭，则可以通过更合理的厨房收纳，能够大大地“增加”厨房空间。很多时候我们感觉空间不够用，其实未必是空间真的不够，有时候是因为找不到想找的物品；有时候是因为某些物品不方便拿取，需要翻箱倒柜地拿出来，大大降低了使用的热情和频率；有时候是因为东西放不下。这样的问题，多数可以通过改善厨房的收纳方案得到解决，好的收纳方案可以使厨房空间大大扩容。

解放你的台面

好好回想使用厨房的经验就会发现：其实，并不是每次下厨都需要用到厨房的每个角落，经常活动的区域是相当有限的。让你觉得厨房不好用的原因，更多的

是想要用某样物品时，使用的感受并不顺畅。造成这种情况的原因，除了柜内收纳之外，台面收纳是重要的原因。

厨房台面是一个很容易被忽略的问题。不少家庭的厨房台面都会放置许多物品，例如电饭锅、微波炉、沥水盘、调味料等，这样虽然很方便，却大大减少了操作台面的空间，留给切菜、备菜、备餐的空间很小，每次使用时就会感到捉襟见肘。

厨房台面是十分宝贵的空间，要尽量让台面空出来，这样会大大增加厨房的好用程度，并且不会觉得空间拥挤。而本来放在台面上的物品，可以通过各种收纳方法为它们找到“新家”。例如使用高柜或者通过墙上挂件，将微波炉、电饭锅等收纳在合理的地方。调味料也可以安放到合适的抽屉里面，在视觉和使用感受上为厨房扩容。

空间实在不足，考虑外置空间

好的设计可以大大地提高空间的使用效率，但空间有限，始终是一个难以逾越的“天花板”。因此，对于空间很小的厨房，不要纠结于如何让各种各样的物品挤进厨房。可以换一种思维，大胆地让厨房物品走出厨房。

冰箱应该“住”在厨房里——这已经成为厨房设计的共识。然而，如果空间本身没有冰箱的立足之地，则可以考虑将冰箱外移。每次下厨之前先计划好，集中从冰箱里取出食材，这样你只需要去冰箱一趟，距离上并不会添太多的麻烦，因此，可以在厨房门口附近、餐厅空间找一个合理的位置即可。

另外，随着家庭使用的电器越来越多，电器如何安置也是一个问题。除了电饭锅、微波炉之外，很多家庭还会用到烤箱、消毒柜、洗碗机、豆浆机等。除了利用地柜做嵌入式设计之外，增加一个高柜会大大地增加便利性。将洗碗机、烤箱等嵌入高柜的下方空间，上方则用于储物。如果厨房没有高柜的容身之所，同样地，不妨考虑空间外置，会为厨房带来意想不到的便利。

(新快)