

厨房照明 一盏吸顶灯远远不够

除非烹饪爱好者,大多数家庭装修房子时,很少将厨房作为重点设计的对象。大多数人的厨房设计,无非都是根据厨房大小、窗户和门的位置,选择适合橱柜造型。只有少部分心细的人会考虑到灯光问题。其实,作为一个操作性很强的空间,厨房对于灯光的要求应该是明确而严格的。设计厨房灯光,应该比客厅更花心思,更下功夫。好的灯光布置,能让厨房使用起来更加方便、顺心,让下厨真正成为一件乐事。



“鸡肋”的厨房吸顶灯

大多数家庭的厨房照明,是靠一盏吸顶灯,或由集成天花的内嵌式吸顶灯来提供。

由于厨房空间通常不大,照理来说,只要选择足够瓦数的灯泡,覆盖范围最广的顶式照明肯定能提供足够的亮度。待入住后才发现,惯例安装一盏厨房吸顶灯作为空间照明,往往显得很“鸡肋”。

吸顶灯通常位于空间最中央,然而,无论备菜、洗菜、炒菜时,灯光的聚焦点是人所站在的位置,而不是操作区。并且操作时,顶部的光源很有可能

在台面上投下人的阴影,反让操作台变得昏暗、看不清楚。

洗菜时,晃动的阴影会让你看不清菜究竟洗得干不干净;切菜时,昏暗的光线不仅妨碍操作,一不小心还可能切到手;炒菜时,人的投影让锅中之物变得昏暗,不仅看不清楚熟的程度,昏暗灯光下菜品的颜色也难以激发食欲。

因此,单单一盏吸顶灯作为厨房照明,是远远不够的。在装修之初,就应该更严谨、科学地考虑厨房照明设计。

所有操作台面,都应安装局部照明

怎样才能避免吸顶灯带来的“鸡肋”感呢?很简单,就是使用更多的局部照明。

哪些地方需要用到局部照明呢?答案也很简单,所有操作的地方,都应该做局部照明。厨房是一个操作性很强的空间。如果将厨房的操作行为进行分解,会得到以下四步:首先,是从冰箱里面取出食材;其次,食材到洗菜盆进行清洗;再者,在切菜区分解食物,做炒菜前的准备;最后,炒菜。

从冰箱取出食物,只需要辨认食物的外形就可以,无需精细化的操作。冰箱打开时自带照明,再加上厨房吸顶灯的泛照明,可以满足照明需求。

洗菜时,需要看清楚食物有没有清理干净,因此,需要集中、明亮的照明。所以,此处需要安装局部照明。切菜也是一项“精细活”,集中的照明才能看得清、避免切到手指;炒菜时,也需要足够的灯光让操作者看到菜的完成度,实现更好的烹饪效果。因此,洗菜、切菜、炒菜区,都应该有针对性的局部照明。

这些局部照明如何实现呢?例如洗菜区,可以通过在天花板上安装射灯,聚焦在操作区。切菜区和炒菜区的高处空间通常有吊柜,可以在吊柜下安装灯带、射灯等,提供照明。



抽屉、吊柜内嵌照明,更加实用

橱柜主要用来收纳各种厨房用品。在使用的过程中就会发现,尤其是最下方的橱柜、抽屉、转角柜内,往往是昏暗而灯光不足的,为取物带来不便。吊柜也是如此,虽然高处的柜子更接近光源,但往往柜子的深处会稍微暗一些。

市面上有很多橱柜品牌均可以提供内嵌光源。例如在吊柜的内部安装顶部射灯,不仅有照明的功效,配合玻璃柜门使用,还可以有一定的装饰作用。抽屉内部也可以安装照明横条,这样,每次取物时,就可以看得清清楚楚。通常内嵌光源都带有感应装置。柜门打开时,柜内灯光自动开启;柜门关闭时,灯光自动关掉。因此,即使使用了更多灯光,也无需担心浪费电。

橱柜内部照明,绝不仅仅是功能性的。有针对性的、明亮的局部照明,让橱柜使用起来更加实用方便,大大提升使用感受,让使用者心情愉悦。同时,内嵌式灯光的使用也让厨房变得更加时尚,也能增进使用者的好心情。(林恒华)

