

80%的人认为厨房台面太难选择 这是为什么



随着时尚元素的不断涌进，大家对于家居装修方面了解的基础知识，更加的深入了，除了对于客厅、卧室、书房等空间进行了非常细心的装修之外，厨房也是装修的重要宝地，可能在过去的时候，大家对于厨房都不是那么的重视，慢慢的不同风格的家居开始出现之后，厨房也成为家居装修的重要部分之一，但是除了厨房整体空间的装饰之外，厨房台面更是不能忽视。

目前为止厨房台面主要分为木质台面、石质台面、超薄岩板、不锈钢台面四种类型，四种类型各有各的特色，但就是因为这样才会让人觉得无比的困扰，据统计，有80%的人认为厨房台面太难选择，那么剩余的20%的人呢？剩余的人多半是觉得什么材质的台面都可以，只要好看就行，但更多的人还是比较讲求的是实用性。

木质台面：现在有不少的人都喜欢一些自然风，有着一一种原始的温暖，如果是这样的话，那么选择木质台面是一个非常不错的选择，木质台面所体现出来的是一种清新文艺的风范，和自然紧紧环绕，给人一种温暖和舒适，但是使用木质台面的时候也要注意，不管是实木的还是防火板，不要把高温的锅直接放在上面，清洗的时候一定要勤快，不可以偷懒。

选择实木板的人占大多数，因为实木板的优势就在于颜值非常的高，但是让人郁闷的是，实木板容易开裂，所以在选择实木板之前，要在板子上面涂抹一层漆或者是上木蜡油，可以很好的来保护木材的表面，然而防火板所体现出来的就是防火性热别的好，价格方面也实惠。

石质台面：我们在一些样板间当中，见得最多的其实就是石质的材料，分别代表了天然石和人造石，其中的天然石就是所谓的大理石，高贵大气是大理石所给人一种最直观的感受，一度受到大众的追捧，大理石的坚硬程度是非常好的，耐磨耐高温。

人造石基本上都是运用了复合亚克力、可丽耐、石英石等等，如果家中的厨房所呈现的是不同风格的话，那么人造石就是最理想的选择。

大理石对于酸性非常的敏感，所以在清洗的时候，一些有腐蚀性的药物是不建议使用的，最好是用湿布擦拭，而人造石没有这么多的顾虑，因为人造石耐磨耐酸。

超薄岩板：其实这种材质的台面很少有人会去购买，并不是说超薄岩板的质量不好，而是因为制作工艺上面会比较的复杂，虽然好看，但是价格方面太贵了，让人无法负荷，超薄岩板是非常坚固的，不会被刮花，清洗起来也非常的容易，所以超薄岩板的优点还是蛮多的。

不锈钢台面：最后的不锈钢台面，相信大家都非常的熟悉，其实一开始的时候，这种不锈钢台面就是工业风格的代表，在一些工厂的食堂里面都会看到这种不锈钢台面，但是随着时尚艺术的传承，不锈钢台面也开始走入家中，它不仅耐火耐高温，清洗也非常的简单，还有抗菌的功效。

当然清洗的时候，千万不能拿钢丝球，一定要用软毛巾来擦拭才不会对不锈钢台面造成损坏，使用寿命也会长久一些。

其实选择厨房台面并不是那么难的一件事，看了以上的几种材料的介绍，对于台面都会有一个初步的了解，这对于购买台面起到了很大的帮助，选择哪种材料，还要根据自己的意愿来选择，但一定要记得结合家居风格一起来考虑。

(工长)

