

室内设计师考试辅导：厨房的设计与布置 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/475/2021\\_2022\\_\\_E5\\_AE\\_A4\\_E5\\_86\\_85\\_E8\\_AE\\_BE\\_E8\\_c67\\_475708.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/475/2021_2022__E5_AE_A4_E5_86_85_E8_AE_BE_E8_c67_475708.htm)

摘要：现代化的厨房装修是现代化家庭装修的一个重要组成部分。光线充足、通风良好、环境洁净和使用方便是现代化厨房装修的基本要求。关键词：室内装饰 厨房 1 厨房装修有讲究吗？随着社会的发展，现在的住房设计都很重视厨房的位置和面积的大小，过去常见的小厨房已有了很大的改观，因此，使厨房装修施工及装饰材料有了用武之处。以下谈谈厨房装修的几个应注意的问题。案台及煤气炉灶最好为柜体式，高和宽应与水池规格相统一；灶台与水盆最好置于不同的工作台上，以免互相干扰，且水盆应尽量置于窗前，灶台应设在防风、顺光、便于操作处。如今，不少家庭厨房电器化程度较高，设计时要考虑上、下水管道、电及煤气管道的走线，要给各种电器留出专用空间。水盆的选用应考虑耐用；易于清洁且易与地柜相结合，水龙头应采用有冷热水功能的专用厨房龙头。地面可选用防滑地砖；墙面则以光洁度高、易清洁的瓷砖为宜，色彩应采用冷色调；吊顶可选用淡色的塑料扣板。厨房内一般用吸顶灯作为照明，局部照明可用小灯嵌入吊柜以照亮工作台。 2 厨房有哪些使用要求？厨房功能是储存生活必备的食品和烹调食品，以提供全家人的餐饮。其空间大致可分为储存、洗涤和烹调三个区域，其中的家具，材料应牢固，各种设备应耐用并便于清理，要考虑厨房功能需要的防热、防潮、隔音等特殊要求。厨房可以称为家庭的工作中心。除了烹调以外，洗衣、清洁、熨烫等往往也在厨房中进行

。 3 厨房设计有哪些基本原则？ 厨房设计的基本原则如下：

(1) 厨房的设计应以人体工学原理出发，考虑减轻操作者劳动强度，方便使用。(2) 厨房设计时，应合理布置灶具、脱排油烟机、热水器等设备，必须充分考虑这些设备的安装、维修及使用安全。(3) 厨房的装饰材料应色彩素雅、光洁、易于清洗。(4) 厨房的地面，宜用地砖、花岗岩等防滑、防水、易于清洗的材料。(5) 厨房的顶面、墙面宜选择防火、抗热、易清洁的材料。(6) 厨房的装饰设计不应影响厨房的采光、照明、通风的效果。(7) 厨房装饰设计时，严禁移动煤气表，煤气管道不得作暗管，同时，应考虑抄表方便。

4 如何考虑厨房的空间组织？ 合理的厨房布置，可为主妇操作方便、提高效率、节约时间创造条件。任何厨房设计，均应以食品贮藏和准备、清洗和烹调过程为依据。厨房中，通常包括三个主要设备：炉灶、电冰箱和洗涤槽。在这三个设备间布置食品、用具的贮藏和工作面，主妇在三者间的活动路线形成一个三角形，称工作三角形。一般，专家建议其三角形三边之和应不超过6.7m，并以4.5 - 6.7m为宜。大多数研究表明，洗涤槽和炉灶间的路程来回最频繁，因此，建议将此距离缩到最短。围绕每一设备的工作面和贮藏柜应因地制宜根据实际需要情况放置。例如，洗涤槽与冰箱间的空间常为调制食品中心，因此牛奶、鸡蛋、黄油、面粉、糖、调味品等应贮藏在那里，而有关的用具，如量匙、量杯、搅拌器、烤盘等也应放在贮藏柜里。炉灶旁边应有足够的柜台，以布置碟、碗及相应的用具，诸如锅、铲、盘也应贮藏在炉灶附近，这就形成了一个服务中心。而靠近洗涤池的地方，也就成了一个食物清洁的准备中心。在那里，需要

贮藏蔬菜箱、刀、削皮器、果实去心器、刷子等。5 如何考虑厨房的家具布置？"厨房"虽小，五脏俱全。对没有完全步入现代化的家庭来说，窄小的面积，是厨房最不能令人满意的地方。在有限的空间中，合理的家具尺度选择和合理的功能布局就显得非常重要。厨房的家具主要有三大类：带冰箱的操作台、带水池的洗涤台以及带炉灶的烹调台。这三个部分的合理布置是厨房家具布置成功与否的关键。应按照烹调操作顺序来布置，以方便操作，避免人的过多走动。除在布置上应考虑人体和家具的尺寸外，围绕某些设备（如冰箱、洗衣机、煤气罐等）的活动范围也要认真对待。在有限的空间中，充分向上和向下发展是必然趋势，这就要求在设计和选购吊柜、低柜的过程中，充分照顾到人体机能，以免给日后的操作带来不便和麻烦。

6 厨柜尺寸如何确定？厨房的设计应适合主妇的身高。工作台的高度应以主妇站立时手指能触及水盆底部为准。过高会令人肩膀疲累，过低则会令人腰酸背痛。一般，工作台分为高、低两级：高的尺寸是890 - 910mm，这是西方国家常用的尺寸。低的尺寸是810 - 840mm，这是香港特别行政区常用的尺寸。现在，有的厨柜可以通过调整脚座来使工作台面达到适宜的尺度。工作台面到吊柜底，高的尺寸是600mm；低的尺寸是500mm。厨柜布局和工作台的高度应适合主妇的身高。用双头炉的灶台高600mm，灶台放上双头炉后，再加上150mm或200mm，就与810mm高的工作台面大致相平。若灶台高过600mm，主妇炒菜时，就会感到不方便。若用平面炉（四头炉、炉柜），炉面高宜为890mm工作台与灶台深切10mm，至少不能小于460mm，地方大时，可取用600mm。排油烟机的高度应使炉

面到机底的距离为750mm.冰箱如果是在后面散热的，两旁要各留50mm，顶部要留250mm空间，否则，散热慢，将会影响冰箱的功能。至于吊柜深度，在同一个厨房内，最好采用300mm及350mm两种尺寸（一边墙，一种深度），才能置放大碟。家庭主妇站立时，应垂手可开柜门，举手可伸到吊柜第一格，在这600 - 1830mm之间的水平空间中，放置常用物品，叫"常用品区"。厨房工作台台面，不可小于900mmX460mm，否则，不够摆放物件。如地方不够，可考虑将微波炉、烤炉等放到高架架上，以腾出工作台面。

### 7 厨房和卫生间的渗水和通风如何解决？

厨房和厕所都经常要渗水。一个渗水的厨房柜，大约只可用1 - 2年，不渗水的柜，则可用10年以上，所以，一定要注意厨房的防水措施。工作柜最容易渗水的地方有三处。近来流行做100mm的石地台，然后将柜身放在上面（不用垫板），工作柜靠墙的地方可用档水板。现在已有一些台面板是与档水板"一气呵成"的。这种台面叫企口合面板，有很好的防水能力。厨房内如放有洗衣机和冰箱，两者都要远离灶台。厕所柜脚最易渗水，所以，最新的做法是将厕所柜吊离地面150mm；如用镜箱，镜箱底面离面510mm，镜箱厚约115mm，如用镜，可在人头高（1830mm）以上做吊柜。最佳排风是厕所有百页入气口，采用200mm或250mm排气扇（150mm排风扇不够），装在坐厕背后上方，这样，厕所内可得到新鲜的空气。如果厕所窄小，可用较短的浴缸或淋浴盆，有方形和圆形淋浴盆。也可直接在地面建底座做盆边，上面装设趟门。

### 8 厨房灯具如何选择？

厨房灯具的设置布局，不仅与人们的视力健康、活动安全和工作效率直接有关，而且还会影响环境气氛和人的精神情绪。所

以，厨房灯具的选择，必须满足人们的心理需要，要有足够的照度以使操作者有舒适感，同时，光线的对比度要适中。使用者要依据空间面积和具体环境进行构思设计。厨房人工照明的照度应在200lx左右，除了安装散射光的吸顶灯或吊灯外，还应按照厨房家具和灶台的安排布局，选择局部照明用的壁灯和照顾工作面照明的、高低可调的吊灯，并安装有工作灯的脱排油烟机，有条件的，储物柜可安装柜内照明灯，以使厨房内操作所涉及的工作面、备餐台、洗涤台、角落等都能有足够的光线。此外，从清洁卫生的安全用电的角度来安排厨房灯具是十分必要的。安装灯具应尽可能远离灶台，以免油烟水汽直接熏染灯具。灯具造型应尽可能简洁，以便于经常擦拭。灯具底座要选用瓷质的并使用安全插座。开关要购买内部是铜质的，且密封性能要好，要具有防潮、防锈效果。目前，灯具市场上可供厨房使用的灯具品种为数不少，可根据自己居室的整体布局，选择相宜的多头、单头式、升降式灯具等，使用起来较为方便，价格也较为低廉。至于柜内灯、壁灯，可根据厨房面积大小和空间利用情况自行选择。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)