第一图书网, tushu007.com

<<好用厨房装修>>

图书基本信息

书名：<<好用厨房装修>>

13位ISBN编号：9787538438826

10位ISBN编号：7538438823

出版时间：2009-2

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：陈育书

页数：151

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

前言

老一辈的人常说：“灶，若是冷冷的，就抓不住家人的心。
”意思是说，家里没开火，家人不常聚在一起，久而久之，家人的情感自然就变冷淡了。
对我来说，厨房、餐桌是凝聚家人情感最重要的地方，而晚餐则是最重要的家庭分享时间，这也是我喜欢开放式厨房的原因，让忙于准备餐点的我，能随时与家人互动。
但是，为什么人们会不自觉地拒绝厨房？
或是进入厨房后，急速离开呢？
由于我本身从事烹饪教学工作的关系，更加注意到厨房的各个细节，深深地体会到，好的厨房设计对女人来说真的是太重要，在厨房里；隹备一日三餐，几乎跟厨房密不可分。
印象中，早期的厨房总是隐藏在家里面阴暗的地方，通风不好，往往到了闷热的夏天，在厨房里稍一活动，就会满身大汗。
对必须一日三餐的人们来说，为了填饱家人的肚子，又不得不进厨房。
使厨房变得宽敞又明亮，具有完整的收纳计划、完善的功能安排，厨房设计的大改进可以说是很有必要，让人们很开心地走入厨房，炎夏时可享受清凉冷气，不会有远离厨房的冲动，面带着笑容地为家人烹饪三餐。
就拿我的厨房来说吧，身为烹饪美食教育者，大家可能会猜想说，我家的厨房配备、空间想必也应当很豪华，事实却不然。
三十几年前刚结婚时，家里厨房仍是很早的户型，一个铁架放煤气灶，水泥砌成的水槽另外单独摆放，空间小、空气闷，煮一顿饭下来都热得苦不堪言。
这样的烹饪环境一直持续到二十年前，搬了新家，对厨房进行了延伸，扩充空间，我才有了第一套“L”型厨具的厨房，包括了烹饪台、工作台、水槽等较完整的使用功能，生平第一次感受到快乐煮饭的滋味。
不过，真正教我对厨房设计大开眼界的，是十年前认识的设计师，由他来设计新居厨房，悬空柜体、好用的抽屉式收纳，甚至连冰箱都能整个嵌进厨具里，无论何时走进厨房里，都是整洁如一的样貌，尤其是合乎人体工程学的落差式台面，更让你省力、轻松。
将以往炒菜时吊手的缺点完全消失，令我深深地佩服他的专业和创意。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

好用的厨房设计对我们的生活真的是太重要，而且搭配己实用的厨具设计更能贴近使用者的需求，在厨房里准备一日三餐，几乎跟厨房密不可分。
把你的厨房变得好用，无论是新房正在装修中，还是已经使用多年的厨房，本书都可以给你全面的装修指导，使厨房变得宽敞明亮，具有完整的收纳计划、完善的功能安排。

作者简介

中国文化大学夜间部新闻系毕业。

现任欧盟厨具设计总监。

从事厨具设计已有30年以上的经验，从大学一年级开始就在白金牌厨具公司，以半工半读方式，兼任业务及工务；大学三年级时即与同学合资开公司，大学四年级即开办厨具工厂，从此即与厨具结了不结之

<<好用厨房装修>>

书籍目录

第一章 厨房空间的全新定位 FILE 01 整修厨房，添购厨具10大困惑全解 Factor 01 下厨煮饭老是热得满头大汗 Factor 02 在厨房备餐时总是对着墙 Factor 03 在厨房忙做菜，无法与访客共享美食 Factor 04 还在用单一煤气灶煮菜 Factor 05 厨房墙面难清理 Factor 06 煮菜时习惯打开门窗，让油烟散去 Factor 07 煮饭、洗碗后，老是腰酸背痛 Factor 08 清洗碗盘总是耗时耗力 Factor 09 冰箱一放进厨房，空间变得非常小 Factor 10 4大问题，打破你对厨房设计的疑虑 FILE 02 10大风格厨房，哪一种你最想要 Factor 11 备餐同用餐一样享受清凉冷气 Factor 12 开放式厨房变小客厅 Factor 13 在做菜的空档写信、记帐 Factor 14 厨房取代休息室，泡茶、聊天真舒服 Factor 15 边煮菜边聊天，客人也有参与感 Factor 16 烹饪同时，照料幼童零距离 Factor 17 将Lounge Bar带到厨房 Factor 18 电影情节重现，在厨房欣赏美丽风景 Factor 19 边看电视食谱学烹饪 Factor 20 迅速完成厨房善后，空出更多时间第二章 厨房装修重点分析 FILE 03 玩灭厨房的设计要点 Factor 21 厨房首要安全第一 Factor 22 做菜流程与走动空间规划 Factor 23 实用性与功能设备 Factor 24 外型美观 FILE 04 全方位装修不吃亏评价法 Factor 25 小预算，有大效果 Factor 26 善用预算，为厨房设计加值 Factor 27 掌握8要点，厨房空间变大术 Factor 28 密闭式、半开放式或开放式 FILE 05 旧房翻新VS新房装修的厨房工重点 Factor 29 原住家的旧厨房翻新干式施工较佳 Factor 30 老房与新房厨房设计的注意事项 Factor 31 预售房规划应利用动工期较佳 FILE 06 厨房与健康 Factor 32 让空间更显整体，不压抑 Factor 33 炉子不应正对窗 Factor 34 炉子上方不被梁压 Factor 35 冰箱不应正对卧室房门 Factor 39 厨房不应正对厕所第三章 厨房更新规划新观点 FILE 07 变身第二代厨房大作战 Factor 37 强化烤漆玻璃做墙面及台面 Factor 38 多功能凹槽设计，平台拿取便利 Factor 39 内嵌式水槽 Factor 40 活动式餐车扩充厨房领域 Factor 41 隐藏式水槽设计，水槽变餐台 Factor 42 升降式家电设计 Factor 43 柜体悬空防蟑、美观且易清洁 Factor 44 必须符合人体工程学设计 Factor 45 全隐藏式的厨具外观设计 Factor 46 节能LED照明为趋势 Factor 47 多元化烹调家电，缩短烹饪时间 Factor 48 嵌入式饮水机节省空间 Factor 49 自动提醒更换滤心的二代滤水器 Factor 50 附LED灯的水龙头设计 Factor 51 抽屉型洗碗机 Factor 52 高龄化社会更需要防干烧设计 FILE 08 中西合壁厨房新方案 Factor 53 拆隔间墙，“一”字型变身双厨设计 Factor 54 热炒区单独规划，各餐应在中岛区进行 Factor 55 小空间也可规划双厨设计 Factor 56 开放西式中岛，避免操作时面墙 Factor 57 利用阳台外推另辟快炒区 FILE 09 展现中岛型厨房的魅力 Factor 58 中岛区从备餐台扩增为多功能区 Factor 59 如果空间充裕，规划中岛区结合早餐台 Factor 60 厨房宽度不足，可将中岛桌靠边摆放 Factor 61 注意家电设备的外观修饰 Factor 62 部分悬空柜体加装照明 FILE 10 6个实用案例，展现完美厨房风格 Factor 63 个案1：宴客互动好的招待式厨房 Factor 64 个案2：吧台双机能的品酒式厨房 Factor 65 个案3：边煮边招呼的居酒屋厨房 Factor 66 个案4：一体两面的吧台厨房设计 Factor 67 个案5：甜蜜蜜小餐馆厨房设计 Factor 68 个案6：升降旋转电视与多媒体厨房 FILE 11 细节规划让厨房更实用 Factor 69 水槽对窗，注意窗框居中 Factor 70 煤气灶下空间不宜设烤箱 Factor 71 无底柜的地方不做吊柜 Factor 72 避免煤气灶凸型设计 Factor 73 少开火、中式烹饪法，不宜用多口炉 Factor 74 厨内型垃圾筒不是很有必要 Factor 75 空间够，煤气灶避免紧靠墙 Factor 76 洗碗机、水槽应设在同一水平行线 Factor 77 水槽、切菜平台上方应有照明 Factor 78 小厨房避免使用转角五金柜 Factor 79 中式烹饪，水槽跟炉具最好在同一面 Factor 80 冰箱与墙之间加装柜子，空间不损耗 Factor 81 厨房宽度不足，避免规划双排吊柜 Factor 82 冰箱紧邻水槽，加侧板作区隔 Factor 83 厨房地板排水设计非必要性 Factor 84 水槽柜采凹型抽屉，收纳方便性高 Factor 85 炉台与水槽间保持安全距离 Factor 86 无踢脚板设计，柜体悬空更好清理 Factor 87 吊柜采横式上掀门设计第四章 聪明挑选厨房设备与建材 FILE 12 选对家电设备，厨房效率加倍 Factor 88 油烟机 Factor 89 洗碗机 Factor 90 烘碗机 Factor 91 烤箱 Factor 92 煤气灶 Factor 93 电炉 Factor 94 微波炉 Factor 95 洗脱烘设备 Factor 96 蒸炉 Factor 97 酒柜 Factor 98 滤水器 Factor 99 嵌入型咖啡机 Factor 100 冰箱 FILE 13 挑选建材配备及五令零件 Factor 101 门板 Factor 102 台面 Factor 103 橱身板 Factor 104 铰链、滑轨、上掀器、转角五金 Factor 105 高身拉篮 Factor 106 升降五金 Factor 107 灯光 Factor 108 水槽 Factor 109 水龙头 Factor 110 周边整修第五章 确定厂商及施工 FILE 14 寻找好厂商 Factor 111 厨具选购基本资料清单 Factor 112 多渠道询问厨具厂商 Factor 113 丈量空间，最好在现场沟通 Factor 114 提出需求，检查图面设计

缺失　Factor 115 报价单暗藏玄机，价格应逐条评比 FILE 15 硬体施工注意事项　Factor 116 格局未修改，最好分二次施工　Factor 117 密闭式改开放式的设计流程　Factor 118 改换风管位置、壁式龙头要注意
第六章 快乐进厨房 FILE 16 厨房保养小妙招　Factor 119 三块地毯论　Factor 120 油烟机怎么洗　Factor 121 煤气灶保养首要是炉心清理　Factor 122 注意水龙头出口滤网是否阻塞　Factor 123 垃圾怎么清　Factor 124 不锈钢台面要顺纹路擦拭　Factor 125 人造石台面避免染色　Factor 126 异材质接合处用漂白水去渍法　Factor 127 油烟机吸力效能检测法　Factor 128 美耐板用百洁布刷洗 FILE 17 五大未来厨具设备发明概念

章节摘录

插图：Factor 01 下厨煮饭老是热得满头大汗传统的厨房设计为密闭式空间，即使有对外窗也往往窄小，使厨房内部空气流通受阻，一旦在厨房内开火煮饭，热气沸腾向上飘升，封闭式空间散热不好，加上外部空间的冷气不易进去，让下厨者感觉十分闷热。
利用开放式厨房设计将外部冷气引进厨房，就算是密闭式厨房也尽可能装置冷气设置，为热气腾腾的厨房降温。
Factor 02 在厨房备餐时总是对着墙一般的厨房规划，洗、切、煮大都是靠墙设计，使得人们不论是洗菜、炒菜或洗碗等，都是背对着客厅、餐厅、面对着墙壁来操作。
将电器柜及收纳柜、冰箱改为靠墙，洗涤的动作改于岛型桌区域完成，让使用者在清洗食材、餐具时，能够与客、餐厅的家人进行互动。
Factor 03 在厨房忙做菜，无法与访客共享美食简单的双口炉、电器设备，不仅烹饪方式、种类的变化少，更重要的是，负责掌厨的人大部分靠双口炉（就算是三口炉亦如此），往往一桌佳肴备齐了，客人也已八分饱，等着饭后甜点及水果，让掌厨的人失去了与大家共享用餐时的欢乐。

编辑推荐

《好用厨房装修》从以下几方面进行厨房装修讲解：空间定位：双厨房概念、开放式空间、便利厨房……总有一款适合你；确认需要：列出厨房规划明细表，厨具采购、设计沟通，一次就OK；施工要诀：透视各类厨房施工环节，让你每一分钱都花在刀刃上；个案解析：近200张精彩图片解析及最新厨具介绍，实用＆美感合二为一。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com