

定制自己的迷人厨房

厨房装修必看注意事项



厨房装修注意事项很多,如水电安装、厨房地漏、厨房煤气、厨房工作台等,小编精心为您准备了这篇厨房装修注意事项,希望你装修厨房有所帮助,让你减少日后因为装修不足而留下的麻烦。

1.厨房插座

要给厨房各种电器安排或预留出安放之地,并在适当的位置安排电源插座。防火、耐热是厨房装修选材必须考虑的安全因素。千万不可将电源插座随意置于没经过防火处理的木质橱柜上,以免短路打火造成不测。

2.地漏问题

一定要在地面上设置地漏,并把落地台柜的接地部位设计为不怕湿水的材料,以避免引水管跑水而引发橱柜受潮变形。

3.厨房垃圾处理

厨房里垃圾量较大,气味也大,易于放在方便倾倒,又隐蔽的地方,比如洗漱池下的矮柜门上,设一个垃圾筒,或者可推拉式的垃圾抽屉。觉得橱柜里面的垃圾桶不够实用,不如放在外面。还有千万不要装门板式的垃圾桶和台面垃圾桶,夏天的时候打开柜门会很臭的。垃圾桶还是放在外面好。

4.厨房灶台

厨燃气灶台的高度,以距地面 70cm 为宜。

5.工作台面

工作台面高 80cm~85cm;工作台面与吊柜底的距离约需 50cm~60cm;而放双眼灶的炉灶台面高度最好不超过 60cm。吊柜门的门柄要方便最常使用者的高度,而且门柄要方便持握,而方便取存的地方最好用来放置常用品。

6.厨房煤气

严禁移动煤气表,煤气管道不得做暗管,同时应考虑抄表方便。煤气管道到厨房。煤气热水器之间不要走明管,在墙上开个槽埋 PVC 暗管,就不用在台板上打孔了。厨房脱排、微波炉、冰箱等电器的电源开关要预先设计好。

7.厨房设计

厨房的装饰设计不应影响厨房的采光、通风、地磅照明等效果。在设计上首先要考虑安全问题。隐蔽工程一定要做好,尤其是厨房的插座位置要妥当,否则会影响到橱柜的尺寸和整体效果。

8.橱柜定制

订做整体橱柜时,一定要注意扣板的水平,否则橱柜装好后就原形毕露了;安水管时要向上一点,否则龙头配套的软管太短,得重买加长的。

9.灯光

(1)厨房灯光要分成两个层次:一个是对整个厨房的照明,一个是对洗涤、备餐、操作的照明。

(2)厨房内灯光要充足,而照出来的灯光必须是白色,否则影响颜色判断。同时要避免灯光阴影,不适宜使用射灯。

10.橱柜

(1)在厨房的平面图中画出所需橱柜在厨房中的位置和形状。

(2)橱柜的制作因为需要一定的时间,所以应提前计划。

(3)厨房里的矮柜最好做成抽屉,推拉式,以方便取放。而吊柜一般做成 30cm 到 40cm 宽的多层格子。灶台的右(左)侧如果是墙面,而你又正好习惯用右(左)手,则灶台与墙面距离应不少于 30cm,以免操作时撞墙,水槽与墙面的距离合理。

11.家电在厨房位置的布局

(1)把冰箱、烤箱、微波炉、洗碗柜等做成嵌入式,布置在橱柜中的适当位置,要注意方便开启、使用。

(2)厨房门开启与冰箱门开启不要冲突。

(3)要多预留些插孔,最好为每个厨房电器配一个插座。且均需安装漏电保护装置。

(4)冰箱位置不宜靠近灶台,后者经常产生热量而且又是污染源,影响冰箱内的温度。

(5)冰箱也不宜太接近洗菜池,避免因溅出来的水导致冰箱漏电。

(6)抽油烟机的高度以使用者身高为准,而抽油烟机与灶台的距离不宜超过 70cm。

(7)水质不好的地方,应考虑加装中央净水处理系统。

(据土巴兔装修网)

选择厨房电器需要注意什么

厨房电器主要包括:抽油烟机、燃气灶、消毒柜、烤箱、消毒柜、内嵌式冰箱、咖啡机、微波炉、洗碗机等。在选择厨房电器时要遵循这样的原则:

选择大品牌:选择国际化大品牌,不仅质量比较可靠,而且售后服务体系完善。

需要注意:中国人烹饪喜欢煎炒烹炸,油烟较重,需要大吸力抽油烟机和大火力燃气灶。欧美人习惯吃西餐,油烟较轻,其抽油烟机吸力和燃气灶火力普遍较小。因此,选择抽油烟机时

要根据不同家庭的生活习惯来选择。

健康环保:厨房的污染源主要有油烟、噪声、电磁辐射。厨房家电作为厨房中的核心部件,在选购厨房家电时,一定要看一看是否符合健康、环保的标准。如:抽油烟机吸力是否够大,噪声是否较小。

节能低碳智能:不要仅仅关注产品的卖价是否便宜,更重要的是看产品本身是否有节能、低耗的功能。如:抽油烟机是否有“高速、低速、柔速”三个速度,长时间炖煲可以使用柔速

挡,省电又静音;燃气灶是否纯蓝猛火,是否具有 4.2 千瓦以上的大火力;消毒柜是否采用聚能光波消毒,是否有智能跟踪消毒功能。

厨电一体化:体现“厨电一体化”的概念,实现各元素之间的和谐统一,这就要求不仅“厨电”与“橱柜”之间要“一体化”,“厨电”与“厨电”之间从内部功能匹配到外部美学设计也要具有成套的设计概念。如:橱柜与厨电在颜色上是否匹配,产品外观设计是否搭配等。

整体橱柜台面如何选择 四种台面材质大比拼

适合做厨房台面的材料,有防火板、人造石、天然大理石、花岗岩、不锈钢等。如何选择呢?我们先了解一下它们的特点吧。

大理石台面

优点:天然石材的纹理非常美观,质地坚硬,防刮伤性能十分突出,耐磨性能良好;造价低,花色各有不同,最为常用的几种价位仅为几百元左右一米,属于经济实惠的一种台面材料。而高档的天然石台面价格也在千元左右。

缺点:两块拼接不能浑然一体,缝隙易滋生细菌;天然石密度较大,需要结实的橱柜支撑,虽然它坚硬有余,但弹性不足,如遇重击会发生裂缝,很难修补,一些看不见的天然裂纹,遇温度急剧变化也会发生破裂。

不锈钢台面

优点:坚固,易于清洗,实用性较强。近几年来,由于“欧美一体化”现代橱柜新概念的强烈冲击,不锈钢台面也在顺应橱柜美观实用相结合的发展趋势,做了相应改进。对于偏重于“实用”考虑的消费者,或者喜爱金属质感的消费者,选购不锈钢台面也未尝不可。

缺点:视觉较“硬”,给人“冷冰冰”的感觉。在橱柜台面的各转角部位和各结合部缺乏合理、有效的处理手段。

耐火板台面

优点:色泽鲜艳、耐磨、耐刮、耐高温性能较好,给人以焕然一新的感觉,且橱柜台面高低一致,辅以嵌入

式煤气灶,增加了美的感觉。价格也为普通消费者所接受。

缺点:台面易被水和潮湿侵蚀,使用不当,会导致脱胶、变形、基材膨胀等后果。

人造石

优点:人造石材更耐磨、耐酸、耐高温,抗冲、抗压、抗折、抗渗透等功能也很强。其变形、黏合、转弯等部位的处理有独到之处,因为表面没有孔隙,油污、水渍不易渗入其中,因此抗污力强;可任意长度无缝粘接,同材质的胶黏剂将两块粘接后打磨,浑然一体。

缺点:价格较高。

特别提示:即使是无缝人造石,因其加工工艺的不同,质量也分三六九等,因此在选择上一定挑信誉比较好、服务有保证的品牌。

如何选择鉴别橱柜里的五金配件

橱柜五金配件分为功能性和装饰性五金件两种类型,橱柜处在厨房潮湿,烟熏火燎的环境中,选择五金配件应能经受住腐蚀,生锈,损坏的考验。功能性橱柜五金是指用来实现某些功能的五金配件,如铰链和抽屉滑轨。其中,铰链要经受住时间的考验,它不仅必须开合橱柜门,而且还单独承担门的重量;另外抽屉滑轨不能忽视,它固定在侧板和抽屉上,承受抽屉的全部重量,高品质的抽屉滑轨,不用费大力就拉动抽屉。因此,这些五金小配件的选择,必须质量良好。

外观:品质好的配件光洁、均匀、



精致、统一,无毛刺、锈斑等瑕疵,加工精度高、互换性好,有产地和品质保证承诺期;品质差的产品外观粗糙、肉眼可见瑕疵。

品牌:世界上已有上百种生产橱柜配件的知名品牌,国产高端与进口品牌比较突出。

检验:导轨抽拉、铰链开合是否顺畅、无异响;拉手是否有锈迹;表面氧化层是否脱落;镀层和光泽是否均

匀;阻尼器的闭合是否柔顺;抽屉空载和承重滑动是否顺畅等。

报告:所有的五金配件都应有国内或国际专门认证机构所做的检测报告,以证明配件的各种性能符合厨房的标准。如门铰的疲劳性能要求达到 40000 次;通过 24 小时中性盐雾或者水雾测试,抽屉导轨要求标准承重 38Kg(含抽屉自身重量)下 80000 次无损坏等。