

# 厨房装修注意事项 你了解多少?

## 材料选择

先从灶台材料来看,有的家庭是选择直接用水泥砌整个灶台,这种情况下价位相对低一些。但是现在已经有了整体灶台,灶台全部都是使用金属加工而成,多数都是不锈钢产品,这类灶台价位会更高一些。灶台和橱柜链接在一起,也是金属材料。不过现在的橱柜还是以木质橱柜比较多一些。因为这种橱柜的成本比较低。选择橱柜或者其他材料时必须注重产品质量,尤其要注意防火和耐热。

厨房的地面不可忽视,地砖一定要选择防滑的材质,因为长期在厨房做菜、洗菜,很多时候地面上都会沾上很多水,一不注意就会摔倒,所以厨房地面装修做好防滑绝对不可忽视。

## 灯光设置

厨房的灯光应由两个部分组成,一个是对厨房整体的照明,另一个是对洗涤、备餐、操作的照明。厨房的灯光必须是白色,不然影响颜色判断,避免灯光阴影,不能使用射灯。

厨房的灯具宜采用防水灯具,如防雾灯等,线路的接头应严格用防水的绝缘胶布认真处理,以免水汽结露进入,造成短路,发生火灾。

## 橱柜、灶台高度

在设立台面时,应该按照不同的区域及家人身高来定制灶台和柜体的高度。

橱柜的位置在做平面图的时候就应该在图上标注出来,因为橱柜的制作,需要花一些时间,这些准备工作都应该提前做好,避免装修时的麻烦。

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60厘米。先安装橱柜后安装抽油烟机,最容易产生麻烦,所以最好和橱柜同时安装。选购吸油烟机等家居用品时中式的比欧式的吸力更强。

厨房是我们烹饪美食的天地,在装修的时候一定要注意防水和排烟问题,且随着厨房家电设备越来越多,业主也需要做好厨房收纳。那么,厨房装修设计需要注意的地方非常多。这里,为大家提供一些行之有效的建议,帮助大家厨房装修方面可以做得更好。

## 厨房吊顶

厨房的吊顶一定要采用防水的铝扣板安装,这样可以避免吊顶变的潮湿。厨房中尽量不要有夹缝。将吊柜直接接到天花板,因天花板容易凝聚水蒸气或油烟。吊顶最好不要太高,也不要太低,太低容易脏,太高不容易打扫。

## 电路设置

厨房的电路需要注意,因为厨房天天用水用火,所以不能有明线外露,一定要走暗线以防范火灾发生。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。

另外,厨房的电器越来越多,必须事先设计好各自的合理位置,并安好插座。应注意冰箱最好不要与其他电器共用一个插座。厨房里通常有的电器包括:冰箱、微波炉、食品加工机、电饭锅、抽油烟机、消毒柜、洗碗机、豆浆机等,应根据各自的功率,分别安装插座,避免一个接线板同时接好几个大功率电器的情况。另外,插座均需安装漏电保护装置。

## 厨房地漏和水槽

如有条件可在厨房中央地面控制地漏或水槽,以方便日后对厨房地面进行清洁,注意厨房地面应留有一定坡度。台面的材料很多,选择的时候不能单纯看价格和外观,需要全面考虑各种材料的优缺点,从使用角度出发,做出决定。不锈钢台面最常见,易于冲洗。耐火板实用,但在复杂形状加工方面有一定局限。

## 厨房窗帘

厨房的窗帘选择上应采用铝合金烤漆镀膜的百叶窗,尽量不使用布艺窗帘,避免在沾染油污后不易清理。

## 厨房墙和地面

厨房的地面主要还是考虑防滑以及打理,所以一般来说会选择哑光防滑的釉面砖;而墙

面砖的话因为是比较容易有油污,所以最好也是选择光滑的釉面砖,更好清理。

## 烟机灶具

很多人都会以为厨房的灶具是等装修结束以后购买的,其实厨房使用的烟机灶具是应该最早买的,因为橱柜的设计是需要灶具的尺寸的,所以在准备装修厨房的时候就要选购灶具了。

所有的产品都是有选择性的,而烟机的话一般是欧式

顶吸以及侧吸两种大类。一般来说,侧吸能够更快地吸收油烟且更好地清洗。

钢化玻璃的灶具的话,外观很好看且清洗方便,还不容易损失;不锈钢的灶具的话,外观也是很时尚的,但是会比较容易刮伤。

## 空间布局

对于普通家庭而言,厨房面积在10平方米就可以了。厨房面积规划必须保证在厨房做饭非常方便。同时,空间布局采用一字形或L形。一字

形的厨房布局,给人简洁明快的感觉。L形空间设计是指厨房区域靠墙和转角设置,适合大多数厨房,尤其是中小型厨房。

## 空间收纳

由于厨房的使用空间有限,所以必须按照搭配规则和家人的使用习惯来进行合理的分配各区域的位置,考虑将冰箱、电饭煲、烤箱等电器嵌入橱柜内,这样能够有效利用空间。

厨房里肯定要长期存放各种锅碗瓢盆。在规划厨房时一定要规划出来足够的收纳空间,让这些都可以收纳起来,不要所有东西都放在灶台上。这样一来厨房里各种厨卫用品也不至于总是有灰尘。

据腾讯家居