

厨房设计九种“是是非非” PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/293/2021_2022_E5_8E_A8_E6_88_BF_E8_AE_BE_E8_c67_293249.htm 厨房设计九种“是是非非” 每个家庭厨房的面积、格局不同，使用者的身材、生活习惯也不同，但是在设计厨房时，有些原则是要共同遵循的。

是非1非：水池与灶台不在同一操作台面上或距离太远。如在U型厨房中，将水池与灶台分别设置在U型的两个长边上，或在岛型厨房中，一方沿墙而放，另一方则放在岛型工作台上。热锅、清洗后的蔬菜、刚煮熟的面条必须经常在水池与灶台之间挪动，锅里的水因此会滴落在二者之间的地板上。

是：一般的厨房工作流程会在洗涤后进行加工，然后烹饪，最好将水池与灶台设计在同一流程线上，并且二者之间的功能区域用一块直通的台面连接起来作为操作台。

是非2非：水池或灶台被安放在厨房的角落里。有些厨房的格局设计很不合理，烟道采用墙垛的形式，燃气管道预留在烟道附近，很多人想当然地将灶台紧贴烟道墙安放。这样，操作者的胳膊肘会在炒菜时经常磕到墙壁上，否则只能伸长胳膊操作或放弃使用贴墙灶眼烹炒食物。水池贴墙安放也会带来同样的麻烦。

是：水池或灶台距离墙面至少要保留40厘米的侧面距离，才能有足够空间让操作者自如地工作。这段自由空间可以用台面连接起来，成为便利有用的工作平台。水池的下面最好放置洗碗机和垃圾桶，而灶台下面放置烤箱。这种搭配会带给使用者更多的便利。

是非3非：习惯中餐的家庭将灶台设置在岛型工作台上。岛型设计越来越多地被应用于开放式厨房中。如果你的厨房只是一种展示，这种格局会让你心

满意足，然而在烹制中餐时，锅里的油烟会四处飞溅，每餐下来，岛型工作台上，甚至附近的地面都很油腻。是：对于中国人来讲，岛型工作台最好作为操作台，准备、调理每餐的食物，如果一定要将烹调区设计在岛上，建议你只在这里烧水、煲汤，而在阳台或其他区域再安放一个大火力灶眼来烹制中餐。是非4非：操作台采用同样的高度。现在多数家庭的所有操作台面都采用统一高度，即80厘米左右，或根据主要操作者的身高略有调整。但就厨房中的每项工作来说，并非这一高度都非常舒适。是：厨房台面应尽可能根据不同的工作区域设计不同的高度。而有些台面位置低些会更好，如果使用者很喜欢做面点，那么常用来制作面点的操作台可将高度降低10厘米。但是，在橱柜的设计中也不能过分追求高低变化，特别是在较小的厨房中，过多的变化会影响整体的美观。是非5非：灶台位置靠近门或窗户有些人为传菜方便，将灶台设置在离门很近的位置。开关门时，风很容易将火吹灭，而且油烟也容易飘进餐厅。而有些人为了油烟能尽快散去，将灶台设置在窗户下，这同样也很危险。是：灶台的位置应靠近外墙，这样便于安装脱排油烟机。窗前的位置最好留给调理台，因为这部分工作花费最多的时间，抬头看着窗外的美景，吹吹和煦的暖风，让操作者有份好心情。

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