

清爽敞亮教你设计快乐厨房 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/295/2021_2022__E6_B8_85_E7_88_BD_E6_95_9E_E4_c67_295548.htm

收放自如，释放操作空间。餐间对很多人来说，还是过于奢侈。所以足够的“桌面”就显得格外重要，起码能容纳一个切菜板、两盘煮好的菜和一些待用材料的空间。否则，就会给人转不过来的感觉。可以考虑在设计上加上收缩功能的工作板，要用的时候拉出来，用完了就马上退回去。“黄金三角”，设计基本功课。“黄金三角”，就是说你的炉灶、水池和冰柜要成三角形。三角形里的空间就是你站立的位置。那样，你就不需要来回跑，只要一转身就能拿到需要处理的材料。藏起来吧，除了那瓶花。厨房不光要有足够的收藏空间，还要有足够的工作空间。有些人喜欢把面包、零嘴、酒油糖盐，统统放在工作台面上，其实工作台面是不适合放很多杂物的。不仅凌乱，而且由于厨房油烟，很快就显脏了。除了一瓶花，一切零散的东西，都应该放进相应的收藏空间。收藏空间，从门后解放。收藏空间主要有两种，壁橱式和抽屉式。壁橱式就是打开一道门，门后是收藏空间，通常我们得爬高钻低地把东西往里塞。抽屉式其实是把收藏空间从门后解放出来，不劳你低头弯身，需要的物件就直接出现在你面前。但是挑选的时候，还要特别留心辊轴的材质。理想的材质能承受合理的重量，并且不会让部分空间留在你看不见的地方。

打造不锈钢厨房。不锈钢持久耐用，便于清洁，耐热防潮，可以很方便的营造没接缝的工作环境。建议使用专用的清洁液清洁不锈钢厨房。麻石和大理石，比拼实用。工作台

面，大理石、麻石也很理想。但大理石可能会出现渗色，一杯红酒倒在上面，如不马上擦掉，酒色会渗入石材，留下永久的痕迹。而麻石比大理石实用。建议使用石材时，可铺一层薄垫子。“顶天立地”，越平整越干净。门上、壁橱的板上，最好不要有任何凹凸花纹。因为每一条凹坑里都有藏起油污的可能，会增加打理的难度。定做的话，应该尽量“顶天立地”，不光是扩大了储存空间，更省去了清洁壁橱顶部和底部的麻烦。形状方面，经验告诉我，越是平整就越减少藏污纳垢的地方。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