

设计清新舒爽厨房有妙招 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\\_\\_E8\\_AE\\_BE\\_E8\\_AE\\_A1\\_E6\\_B8\\_85\\_E6\\_c67\\_295695.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/295/2021_2022__E8_AE_BE_E8_AE_A1_E6_B8_85_E6_c67_295695.htm) 厨房的清洁保养工作

，一向是令主妇最伤脑筋的一环，油污、锈迹、菜汁等，都是难以应付的脏物；墙壁、台面、洗涤、收纳方方面面都要收拾得光鲜体面，真是一项繁琐的工作。其实只要根据自家的需求和爱好规划得当，掌握住几个要诀，平时烹煮三餐之后就顺手清理，既可常保厨房洁净如新，更能避免因集中大扫除使体力超负荷运转而带来的劳累。厨房清洁并不是单纯地指“搞卫生”，而是说要有一个合理规划、整洁有序的厨房。如何才能拥有这样的厨房呢？首先在设计时要秉持四项基本原则。

- 1、卫生原则：厨房用具要有抗御污染的能力，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，才能保证整个厨房用具的内在质量。
- 2、防火原则：厨房是现代家居中唯一使用明火的区域，材料防火阻燃能力的高低，对于厨具乃至家庭的安全起着至关重要的作用，特别是厨具表层的防火能力，更是选择厨具的重要标准。
- 3、方便原则：厨房内的操作要有一个合理的流程，因此，在厨具的设计上，能按正确的流程设计各部位的排列；灶台的高度、吊柜的位置等，要选择符合人体工程学原理和厨房操作程序的厨房用具。
- 4、美观原则：厨具不仅要求造型、色彩赏心悦目，而且要有持久性，这就要求表层材质有很好的抗油渍、抗油烟的能力，使厨具能较长时间地保持表面洁净如新。有了原则之后，在具体的实施过程中，就可以把握住四大要诀，让厨房变得更美好。

要诀一：了解各种厨房台面的优缺点，会

让你在进行选择时有更大把握。要诀二：厨房的墙壁应选择方便清洁、不易沾油污的墙材，还要耐火、抗热变形等。要诀三：厨房是家中杂物最多的空间，收纳时应该考虑到实用性及安全性。要诀四：洗涤用具要完善，现代家庭厨房还应配备消毒柜、食品垃圾粉碎器等设备。

### 墙面 硬件设施

厨房的壁面以方便实用、不易受污、耐水、耐火、抗热，又具有视觉效果者为佳。目前，可供选择的有防火塑胶壁纸、经过处理的防火板等，但最受欢迎的仍是花色繁多、能活跃厨房视觉氛围的瓷砖。其实，在能解决油烟的前提下，不妨尝试使用新型涂料和墙纸，它们色彩艳丽，花纹丰富，一改厨房墙壁单调的局面。这里选择的涂料墙纸要有很好的耐擦洗性和多层覆盖性。在水池和灶台附近，还可以用玻璃、金属等合成材料制作的隔油层钉在墙上。

### 软件策略

烹饪时飞溅到墙壁上的油渍，若未及时处理，时间一久，就会形成一点一点的黄斑。此时，可以喷一些厨卫万能清洁剂在墙壁上，再贴上厨房纸巾，约过十五分钟后，进行擦拭。或是直接将少量的地板清洁剂倒在菜瓜布上，擦拭黄斑后再用清水冲洗。至于瓷砖缝隙等较难清洗的地方，则可以借助旧牙刷来刷洗，会比较省力。

### 台面 硬件设施

橱柜的台面承担着洗涤、料理、烹饪、存储等重要任务，目前用于台面的材料大致可分为天然石、人造石、防火板、原木及不锈钢几大类。由于调理习惯的需求不同，材质的坚硬度及防水性一定要事先了解。天然石包括各种花纹肌理的大理石、花岗岩；人造石可以模仿各种天然石材的花纹，硬度稍差，但防水、防污、抗酸碱的能力都很好；防火板的品牌、花色众多，价格也最实惠。黑橡木、多层板、不锈钢、金属铝材则是近几年家居流行的主流

材质。软件策略台面的清洁除了在使用完后马上用湿布擦拭一遍之外，因材质的不同，清理的方法也略有差异。防火板或是天然石面，平时只要在台面上喷洒清洁剂，再用微湿的抹布擦就可以擦拭得很干净，如果油污很重时，可以用菜瓜布刷洗后用抹布擦干净，并不会刮伤台面。不锈钢台面，平时的水痕只要用干布就可以擦干净，如果出现锈斑时，可以洒上去污粉后用菜瓜布刷洗，就能保持光可鉴人。

洗涤 硬件设施 一套完善的洗涤设施包括冷热水的供应系统、排水设备、洗涤槽、洗物柜等，而洗涤槽是实现洗涤功能最基本的设备。如果你只把洗涤槽看成是一块压膜成型的凹槽，配上一个水龙头，那可不算是一个有品位的时尚人士。现代家庭装修的投资比重越来越向厨房和卫浴间倾斜，人们要求厨房美观、舒适、方便、干净、实用，要在几乎唯美的环境里将烹调变成一种艺术。洗涤槽，那可是晚餐的序曲与结束，是万万不可忽视的。从制作洗涤槽的材料上看，除了常见的不锈钢，还有亚克力。软件策略 洗涤槽中的小滤网或小滤桶可以先用热水冲淋后，用牙刷沾取洗洁精刷洗干净，这样就不会产生粘腻感，也不会产生臭味，可保持良好的过滤效果。也可定期在洗涤槽内倒入大量的盐水排除长期油污造成的水管异味。滚烫的剩油或汤水要倒掉的时候，勿直接倒入洗涤槽，以免排水管扭曲变形或破裂，应冷却后再丢弃。不锈钢因材质而产生的锈斑，可用不锈钢质保养液擦拭，这样就会恢复原先亮晶晶的模样了。

收纳 硬件设施 储藏用具，分为食品储藏和器物用品储藏两大部分。食品储藏又分为冷藏和非冷藏储藏，冷藏是通过厨房内的电冰箱、冷藏柜等实现的。器物用品储藏是为餐具、炊具、器皿等提供存储的空间。储藏用

具是通过各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等完成的。目前橱柜面板的材质有镜面烤漆、实木、实木贴皮及美耐板等不同选择。镜面烤漆面板颜色多变亮丽也容易清理，温润色泽的实木面板则呈现温暖感觉，而美耐板则较符合经济原则。软件策略 厨房内的必需品可以根据使用频率的高低来分层摆放，最常用的集中摆放在双眼到膝盖之间的范围，很少用到的可收纳在较高或较隐蔽的角落。具体收纳原则如下：同样的东西要放在一起；考虑物品使用频率来分别收纳；购买适当尺寸的收纳家具；增加架子，减少空间的浪费；决定物品的固定收纳位置；依东西的特色决定立放、并排、隔间、重叠或吊挂等方式；零碎物品归类收纳；要有备用空间来收纳新近购买的物品；不要累积过多的物品；利用好隐藏式收纳与开放式收纳各自的优点。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](http://www.100test.com)