

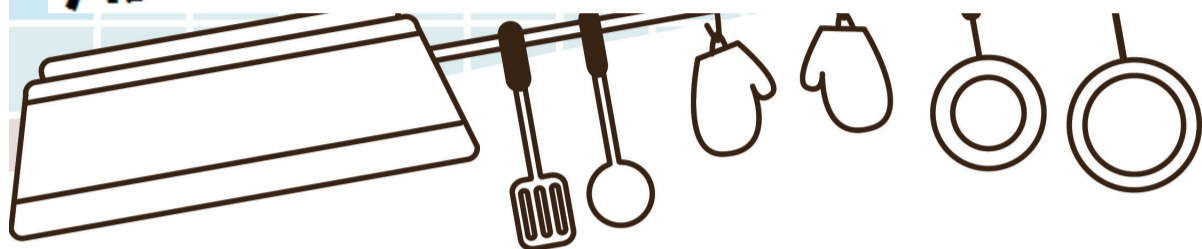
# 舌尖上的厨房



## 布局篇

——八十亩地，岛台型空间更大……  
——遵循一定的原则——

# 用起来要舒适，看起来要美观



□记者 霍媛媛 文/图

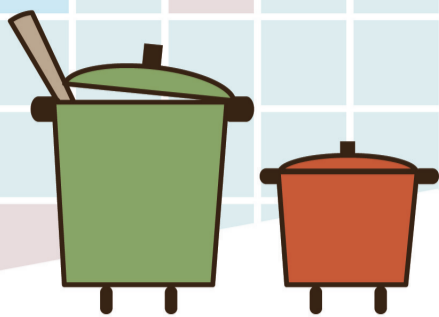
俗话说，谋定而后动。要做成一件事，需要先谋划周到而后再行动。厨房装修也是这样，在装修前，最重要的就是需要认真设计厨房的空间布局，使得面积相对较小的厨房空间得到充分利用。

厨房里最占空间的无疑是橱柜，而它也影响着整个厨房的布局。

据介绍，按照橱柜以及相关产品的走向，厨房的布局可简单分为L型、一字型、

双一字型（也叫作走廊型）、U型和岛台型等5种。今天，洛阳晚报记者采访了广东欧派集团郑州运营中心洛阳分公司设计总监孙嘉鑫（以下简称孙总监），为您简单分析其中4种较为常用的厨房布局类型的一些特点及认识误区。

他说，不管最终选择了哪个类型，橱柜布局及设计都要遵循一个原则，就是操作要舒适，形态要美观。另外需要明确的是，厨房是一个整体的概念，所以橱柜需要量房定制，具体情况具体分析。



## 小结

在这几种布局的基础上，厨房布局还可以根据实际情况衍生出很多变化。

孙总监说，其实在厨房里，各种形状只代表了如何分区，影响布局的原因还有具体户型、橱柜价位、业主习惯等，这些都需要具体情况具体分析，不能简单根据形状“一刀切”。

此外，还有一些橱柜本身设计的因素也会影响布局。比如电器是否需要内嵌，吊柜是做嵌入式电器还是单纯做存储的空间，柜体内是做拉篮还是做隔板抽屉等。

## 温馨提醒

### 橱柜尺寸有标准

孙总监说，橱柜的高度和进深等尺寸，都是有一定标准的。“欧派是全国工商联橱柜专业委员会会长单位、国家《住宅厨房》和《住宅整体卫浴间》标准编制单位，因此消费者可以对它的橱柜尺寸标准做一个了解。”他说。

#### 橱柜的一般尺寸

##### 地柜

高度：为了符合亚洲人的使用习惯，一般地柜的高度为0.8米，台面厚度为0.02米。

深度：地柜的深度标准一般为0.55米或0.60米（不加门板），为了适应更多厨房的需求，地柜的进深还有非标准尺寸，可深可浅。

##### 吊柜

高度：吊柜底部距离地面的标准高度为1.5米至1.6米，吊柜顶部一般距离房顶有一段距离，不建议离房顶太近。

深度：同地柜。

### 确定家装风格后就需要挑选橱柜

孙总监最后提醒准备装修的业主，厨房布局是一个细致的工程，业主需要在准备装修时或已与家装设计师确定过家装整体风格后，就到整体厨房、橱柜经销商处进行挑选，并确定基础价格，之后，经销商可以上门测量厨房具体尺寸，这也称为初测，可以方便业主选定方案，然后由橱柜设计师画出水电线路图。随后，厨房相关的水路、电路改造都要由专业人员完成。



## PART1

### L型

**基本结构：**橱柜靠墙以及转角设置。

**适用范围：**适合大多数家庭的厨房，尤其是中小户型中长方形的厨房。

**主要特点：**可以充分利用拐角处的空间，提高了厨房空间的利用率。

**点评：**孙总监说，L型的橱柜布局应用是最普遍的，除了上述优势，这种布

局还更容易根据烟道、下水管道等的位置安排各个功能区。

比如，靠近烟道的地方可以设置为灶台所在的烹饪区，拐角的另一侧，靠近下水管道的地方可以设置为水槽所在的洗菜区，两者之间可以设置为切菜区。

## PART2

### 一字型

**基本结构：**橱柜全部靠一面墙设置。

**适用范围：**适合小户型的厨房，尤其是在厨房走廊狭窄的情况下采用。

**主要特点：**所有功能区域都在同一条直线上，厨房空间显得简单、明了，工作效率也比较高，但这种布置也有一定

的缺点，比如摆放的东西多了容易显得杂乱。

**点评：**孙总监说，一字型的橱柜布局和L型的一样，需要按照顺序安排功能区，比如按照洗菜区、切菜区、烹饪区、备餐区、存储区的顺序安排，或者反过来安排。

## PART3

### U型

**基本结构：**橱柜靠三面墙设置。

**适用范围：**一般认为适合面积较大的厨房。

**主要特点：**功能分区更细致、更齐全。

**点评：**“实际上，面积不大的厨房也

可以采用这种布局，比如方形的厨房，或者长方形用推拉门的厨房，采用这种布局以后，橱柜占用空间并不大，厨房也不会显得拥挤。”孙总监说，此外，这种布局还增加了部分收纳空间。

## PART4

**基本结构：**除了靠墙设置的区域，在厨房中间还增加了一个岛台。

**适用范围：**一般认为大型户的厨房更加适合这种布局。

**主要特点：**整个厨房显得新颖别致，同时也很实用——岛台可灵活运用，如“变身”早餐桌、吧台或配餐桌。另外，也让空间显得更大。

**点评：**“其实，面积较小的厨房如果采用开放式设计，可以大

胆采用这种布局，把它和餐厅等区域“打包”设计，形成一个共用的多功能空间。”孙总监说，其中，岛台可作餐桌、备餐台和储物空间，也可以如图那样设计成带水槽的洗菜区等。

他补充道，在这种布局中，洗菜区、切菜区、烹饪区、备餐区、存储区等功能分区中任意三个点之间的距离都不能超过1.5米。