

青岛厨房电器 青岛整体厨房 青岛定制橱柜 青岛电力配套设备

产品名称	青岛厨房电器 青岛整体厨房 青岛定制橱柜 青岛电力配套设备
公司名称	青岛日顺工贸有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	青岛青岛市崂山区同安路888号网点房2号
联系电话	0532-88787936 13705321985

产品详情

青岛厨房电器 青岛整体厨房 青岛定制橱柜 青岛电力配套设备

出色的橱柜设计师会让各种形状的厨房以最完美的姿态展现。较常见的橱柜布局可分为一字型岛台的设计，U型设计，一字型设计，走廊型设计及L型设计。一字型厨房 岛台 岛型厨房有更多的操作台面和储物空间，便于多人同时在厨房工作。如有需要，也可以在厨房岛安装水槽或烤箱/炉灶。在决定前，先查看是否可以进行厨房岛抽油烟机的管道、电路和通风管的连接，并确保炉灶和水槽之间有操作台面。这种设计需要有很大的厨房空间。厨柜与厨房岛之间至少要有120cm的距离，以确保有足够的走动空间和柜门、抽拉开启的空间。厨房岛还可以用作上菜、吧桌或房间隔断。U形厨房 U形厨房方便取用每一件物品，可最大限度地利用空间进行烹饪和储物，两人可同时在厨房轻松忙活。但是U形厨房只适合空间大的厨房。避免操作面交叉设置，这样，两人能同时舒适地工作，不会相撞。两排相对的柜子之间须至少保持120cm的间距，以确保有足够的空间。走廊式厨房 走廊式厨房是沿着两面相对墙建立两排工作和储物区。如果准备食物是厨房工作的重点，那么这种设计是一大优点。走廊式厨房不需要很大的空间，厨房尽头有门或窗即可。两排相对的柜子之间须至少保持120cm的间距，以确保有足够空间开启柜门。对于窄小的空间，一边可选择深度为60cm的柜子，另一边深度为35cm的柜子一字型厨房 一字型厨房就是将所有的电器和柜子都沿着一面墙放置，工作都在一直线上进行。这种紧凑、有效的窄厨房设计，适合中小家庭或者同一时间只有一个人在厨房工作的住房。如果您在大厨房运用这种设计，就可能造成不同功能之间的距离太大。可以考虑使用双排连壁柜或增加连壁高柜，最大限度地利用墙面空间。L形厨房 L形厨房是一款实用的厨房设计，也是最常见的厨房设计，是小空间的理想选择。以这种方式在两面相连的墙之间划分工作区域，就能获得理想的工作三角。炉灶、水槽、消毒柜以及冰箱，每个工作站之间都留有操作台面，防止溅洒和物品太过拥挤。