

水盆龙头 10新款 物美价廉

产品名称	水盆龙头 10新款 物美价廉
公司名称	邹平佳音整体厨房
价格	165.00/套
规格参数	开孔尺寸:800 (cm) 型号:jy1015 厚度:08 (mm)
公司地址	黛溪不夜城D4N-107
联系电话	86-05434339234 15550256289

产品详情

开孔尺寸	800 (cm)	型号	jy1015
厚度	08 (mm)	材质	不锈钢
槽口	双槽	外形尺寸	800 (cm)
产地	山东	品牌	佳音
龙头类型	混水龙头	颜色	金属色
尺寸	800	有无皂液器	有

整体橱柜，亦称“整体厨房”，是指由橱柜、电器、燃气具、厨房功能用具四位一体组成的橱柜组合。其特点是将橱柜与操作台以及厨房电器和各种功能部件有机结合在一起，并按照消费者家中厨房结构、面积、以及家庭成员的个性化需求，通过整体配置、整体设计、整体施工，最后形成成套产品；实现厨房工作每一道工序的整体协调。

整体橱柜

编辑本段

挑选细节金属柔性架构

如果您家的橱柜台面产生断裂，那么至少有95%的可能发生在水盆、灶台的开口处。而这种金属柔性架构使用的是轨道和锁卡的独特连接方式，根本不受开孔的影响，稳固的金属托架使台面受力均匀，不容易断裂，全方位地保护台面。更棒的是，它不用胶粘，完全不用担心有甲醛释放，非常环保。

整体橱柜

双装饰贴面后背板

别小看在箱体外包上一层后背板，它可以避免板材直接暴露在空气中，封住甲醛的出口，还可以实现内外一致的防潮效果。

防撞条铝前连接带

水池柜正面安装增强型带防撞条铝前连接带，使柜门关闭时与柜体的冲击力得到缓冲，消除关门噪音，还能起到更好的加固和承重作用，特别适合超宽箱体。

抽屉防滑垫

在抽屉的底板处加上一层防滑垫，可以避免因为抽屉推拉造成抽屉内物品滑动产生噪音，既保护了抽屉底板，又易于清洁。

安全锁

抽屉在关闭时会自动加锁，可以防止小孩子接触到容易造成伤害的器具。

在铝框玻璃门的内侧加装上防震防尘的密封带，这样玻璃门在受到剧烈撞击时，受力得到缓冲，不容易破碎，而且玻璃内侧也不容易进灰尘。

抽屉护栏及分隔架

这种1/2抽屉很流行，可是直接摆放物品容易前后晃动，如果在抽屉屉帮处加装上护栏和分隔架，那么就可以大大增加盛放物品的容量，而且无论放入多少瓶瓶

整体橱柜

可推拉砧板

一般橱柜的洗涤区和料理区都有一定距离，洗完菜往往要盛在容器里拿到切菜的区域，很麻烦。如果在水槽区域加装上这样的可推拉式的砧板就方便多了，洗好的菜可以直接切削，不要的部分还可以顺手放进旁边的垃圾桶内。

抽拉餐台

既可作为简洁的早餐台，又可以作为烹饪操作的料理台，用折叠式轨道将餐台收藏在柜体里，就是一个抽屉的外观，很节省空间吧。

编辑本段

细部处理

对于一套整体橱柜，细部处理显得尤为重要，它直接影响到日后使用的便利性和耐久性。

一、柜子的比例很重要，它们必须有平衡感，必须开关方便，门不应太窄或太宽。地柜的抽屉太窄就派不上用场，只能放些小的调料瓶，柜门若是太宽，开起来困难，也容易变形。

整体橱柜

二、直线要对准。要尽量使吊柜和地柜对准，中间的清洗池，应布置在窗户下面和下柜两柜门之间。

三、在一些柜门上方设置一个单一抽屉，你的柜子不会损失什么空间，却得到许多有用而方便的抽屉。

四、为了保持柜子干净好看，比例更合理，吊柜数量应比地柜数量少一些。

五、一定要使用可以完全伸展式的抽屉五金配件，以便让抽屉充分拉进拉出。在这一点上可不要凑合，它可以保证您能够得着抽屉里的东西。

六、寻找多一点的储藏空间。比如利用柜子门的内侧做调料瓶架和水壶架；洗涤池的下面，可以设一个挂菜袋子的钉子。

七、如果您个子较高的话，可以在高柜与低柜之间多开发出一些空间，不要将吊柜做得顶到天花板上，因为这样便显得空间压抑，倒不如把天花板和吊柜顶部的空间留出，给柜顶模型和美妙的顶灯留一点空间。

八、门和抽屉把手的色调很重要，因为它们太显眼了，一定要根据橱柜的风格来选择恰当的把手。把手不要太小，以便你手湿时也能容易握住把手。

编辑本段

鉴别质量

随着整体橱柜的普及，人们开始对厨房有了全新的认识和要求，那么如何鉴别一套橱柜的质量优劣呢？中国橱柜网提醒消费者要着重检查以下方面以确保橱柜的整体性能。

柜体板

整体橱柜

检查柜体板，即从切口断面查看柜体板属刨花板、中纤板还是防潮板。如果所用的是刨花板，则质量就差一些；

门板

鉴别门板。目前市面上的橱柜门板类型较多，有防火板、爱普板、烤漆板等，而对于不同的饰面板又有不同的检验标准，这里主要介绍3种常用的检测方法:1、对封边类饰面板，要检查封边接口，若封边不牢，接口处“狗牙”多，则质量不好;2、对无封边的饰面板，要检查整体平整度、光泽度、颜色。若表面不平整、无光泽或是颜色有差异，则柜门质量差。另外，还可从门板铰链孔处看使用的基材质量，如基材为刨花板，则质量不好。

五金配件

鉴别五金配件。橱柜用的五金配件很重要，最好用不锈钢五金配件。

结构配件

鉴别结构配件。需注意的问题是:检查联结体的材质有无锈蚀，或强度够不够。如果检测柜门铰链，可将门多开合几次，同时还要观察螺丝孔位置是否隐藏，是否到位。

随着整体橱柜的普及，人们开始对厨房有了全新的认识和要求，那么如何鉴别一套橱柜的质量优劣呢？中国橱柜网提醒消费者要着重检查以下方面以确保橱柜的整体性能。

编辑本段

设计流程尺寸定位，合理布局

一般情况下1700mm以下的主妇，下柜高度为800mm，这样料理台操作不至于手抬得高而累，1700mm以上的主妇，下柜高度为850mm。如果下柜内安置立式烤箱，或洗碗机、洗衣机或消毒柜高度超高的，那么下柜也只能适合850mm高；

整体橱柜

上柜的高度以不超过下柜为宜（800mm之内），否则失调，影响美观；

上下柜空间部分应在700-750mm之内，超出750mm则吸油无力。

贴瓷砖时，下柜75mm高度以下可以不贴（冰箱、外路部分要贴）。整体橱柜是全封闭的。不同于小作坊或现场制作往往省去后背板。我们建议上柜全部贴满。1、开放式脱排用户的增多。2、热水器、煤气表由于安装原因，后背板往往去掉。

3：上柜采用吊码安装，需要墙面平整，否则会影响上柜的牢固度。有些楼层高或别墅的厨房如果高度不够，可上柜顶部采用添加同色板。

地砖铺设建议部分铺。下柜的台面深度600，从墙到外500不贴。如台面400深，内300不贴。原因是下柜踢脚线要比台面缩进60-80mm。（冰箱和外露部分要全

整体橱柜

铺）。

业主和设计师要明确各主要电器及物体的位置和线路，水电煤位置和走向合理布局。吸油烟机、燃气灶、水槽大三件是每家必备的，由于功能型号和外型的差异，吸油烟机区分为开放式（或欧式）和深罩式（或中式），按的位置决定与按相配套的电源插座的位置。功能插座离地1100高，间距600放1只，以方便使用。

中式和欧式的脱排有各自的特性，欧式位置一般适宜于纵坐标定在离地2200mm（可含未铺地砖高度），横坐标可定吸油烟机本身左右长度的中间，这样不会使电源插头和脱排背墙部分相碰。吸油烟机明确后，还要考虑烟道走向，目前大多家庭选择欧式脱排，烟道往往必须从平顶上通过。考虑到维修，吊顶内烟道采用不易老化的金属管，同时此段吊顶最好易卸下，便于检修而整体橱柜上柜安装方法是采用吊码，可脱卸，避免今后维修可能带来的麻烦。

燃气灶目前大多数是用干电池，进口燃气灶或个别燃气灶也有用交流电的，那么应考虑在燃气灶下柜安排插座，一般在下柜下面离地面约550左右，煤气头不要紧靠插座，同样也在燃气灶下柜内，一般情况下离地600，如果柜内有拉篮，应该相应地调整，如果煤气灶下面安置烤箱或嵌入式消毒柜，煤气头位置应该或左或右偏离此柜。水槽下放安排冷热热水头，一般离地550为宜，因为常规下柜高度800-850，水槽槽深一般为200左右，如有特殊需要如用粉碎机等可以在水槽下柜内安排一个插座。

随着厨房新产品不断的出现，每个家庭不可能把所有新产品都安置到厨房里。因为厨房有一个空间范围，业主要根据自己的厨房空间以及个人的爱好习惯，实际需要，决定取舍。一般厨房除3大件外其他配置

有：（消毒柜、冰箱、洗衣机、烤箱、微波炉、饮水机，以及柜内功能性的配置：各种拉篮、米箱、垃圾箱，刀叉盘，重型五金和一些小电器像电饭煲等）。明确了使用哪些东西后，才能合理布局，确定位置。消毒柜有嵌入式和挂壁式。

嵌入式消毒柜如果放置于煤气灶下，不仅要增加一个插座，而且煤气头的开关阀一定要偏向侧柜去，以便开关方便，同时也要注意燃气灶嵌入深度，是否和消毒柜高度相适应，避免嵌入深度碰及消毒柜；如采用挂壁式，那么一般情况下，避免插座插头顶住消毒柜背后，合适的方式是在消毒柜上方的柜内要配置插座，挂壁式消毒柜考虑使用方便，高度一般离地大约1400为宜，微波炉如果因为厨房空间小，需要充分利用台面料理，可以选择吊在上柜下面单独柜体内，插座一般适宜在微波炉柜体内的左上方。如果有洗碗机，不仅要考虑插座、水龙头位置，而且要考虑下水位置不宜离下水口管道太远，否则会影响排水，影响柜内的完整和实际利用的空间。热水器一般情况下不做柜，（如果厨房靠阳台应装于阳台上）便于氧气的供给，3根管道走向安装整齐合理，选择离卫生间距离近，如果做柜要充分考虑到便于维修。至少要保证热水器外壳能顺利取下。

充分沟通，三方协作

设计师初次上门时，首先是和业主、装潢队进行充分的沟通，因为每一个人，每一个家庭其生活习惯和爱好是不同的，通过三方充分的沟通，业主对自己的厨房布局有一个初步的概念，并且知道需要安置哪些主要东西，而设计师则以专业的水准来帮助业主完成他们的设想，同时也更正可能产生的问题。设计师要体现每个人的生活习惯和爱好，包括左右手习惯等，只有充分沟通才能根据每个家庭的情况进行合理的布局，合理的定位。

有些业主往往会对厨房做一些改建，首先要遵循不破坏原管道（下水、烟道）走向的合理性，以及检修方便，更不能破坏房屋的原始结构，并需征得物业的批准，改建的出发点要有利于橱柜的实际利用空间增大，可视度增强。

整体橱柜

整体橱柜的设计与安装都离不开装潢队的配合。如墙地砖的铺设位置，吊顶的高度，门框线的宽窄，煤气表的位置，煤气管、水管、电源线路的实际走向等等都需要装潢队的配合和施工。当厨房基础施工全部完工后，业主应通知设计师进行最后的复测。同时应把有关配置的电器买到位，让设计师确认。

因此业主、设计师、装潢队三方协作，相互沟通是非常重要的一个环节，这样可以避免三方沟通不畅而造成的损失。

完善细节，明确事项

设计师最后的复测完成之后。应该主动预约业主进行签约（商场），这时就需要设计师和业主进一步来完善细节，从款式、风格以及色彩、逐项明确、设计师在专业方面，要尽可能想得周到一些，工作做得更细一些，对有些业主不甚明了的地方，要一一解释清楚，包括用材、用料、材料的产地、材料的性能、五金配件、制作特点、安装实际情况、橱柜结构特点等等。在款式风格、色彩方面要多听取业主的意见，最后在合同、图纸上签字，在图纸上确认，随后进入工厂生产程序、安装程序、售中程序、售后程序。

以上三个方面，是业主在订制整体橱柜过程中需要了解的问题，也是设计师帮助业主的义务，解决了他们需要解决的问题，解决了他们需要解释的难题。

编辑本段
合理布局

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I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、抽屉开启的空间。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。

I形厨房

I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。

编辑本段

注意事项

整体橱柜

方便工作和交流

水槽、灶台和冰箱，三角工作区曾经被视为厨房设计的黄金法则，现在，这个概念正在被打破。首先，烤箱、微波炉等厨房设备的增加，令我们根本无法遵循三角工作动线，而厨房的开放，更向三角形提出了挑战。孩子、亲密的朋友、大厨老师，我们要一起动手，共同分享其中的乐趣。岛型工业台，至少可

以集合储物、备餐、烹饪区，边做饭边交流，自然而亲切。

分享厨房空间

父母做饭的时候，让孩子也一同进入厨房。可以给他们配置桌子，方便写作业，或者让他们也参与下厨劳动，认识五谷杂粮、学会简单的家务劳动。孩子进入厨房，安全问题需要格外重视。保护灶台的隔离板、防止磕碰的柜角安全贴、存放刀具的抽屉锁、电源保护等都是必需的装备。

人性化设计

在橱柜中增加早餐台的配置，用处十分广泛。除去吃早餐，做饭间隙在这里休息、作为备餐台的补充、采购回来在这里整理食物，早餐台让你在厨房里变得更从容。

厨房灯光设计

吊柜下方、吊柜和地柜内部、天花、烹饪区都应该安装照明设备，不要为了节省电路改造费用而舍弃这些照明，否则会带来极大不便。天花照明容易在某一区域留下阴影，从而影响人做饭时的操作，如果是切菜区域，还存在极大的危险。吊柜下方的照明最好能调节角度，适合不同做饭人的身高和视线角度。柜子内部灯的开关应该和柜门开合相连，使用起来更方便。

注重分类收纳

厨房永远有收拾不尽的物品。最好的方法就是进行分类收纳。先分好区域，再考虑抽屉或者柜子内部的分类，使用拉篮、分隔件，类别分得越细致查找时越容易。调料盒、盘子托等特殊分隔件是一笔不小的花销，不过为了日后使用方便，还是不能吝惜。

处理橱柜转角

橱柜遇到转角位置，内部的空间很难再放东西。只有安装转盘或者可伸缩的拉篮，才能将空间完全利用。圆盘拉篮是最理想的解决方案，同时需要将橱柜也设计成圆弧形，既美观，又实用。

diy个性化厨房

即使再花心思去挑选面板材质和颜色，可选的毕竟有限。不妨试着将自己的个性元素印制在橱柜面板上，可以是孩子的照片，或者是自己特别钟爱的纹样，制造出完全属于自己的橱柜外表。

利用每一寸空间

吊柜上方、地柜最底层、油烟机的上方、水槽下面，只要通过有效的工具，所有的空隙都能被利用。使用收纳筐可以把不经常用的厨具放在吊柜顶上，或者直接摆几个装饰盘，效果也不错。梯子能藏在地柜下面，还有宠物们的碗盘。油烟机上方可以摆放调料瓶和一些马上食用的蔬菜水果。水槽下面的垃圾桶和清洁剂存放位置也不能忽视。

橱柜高度设计标准

橱柜台面的高度要根据使用者的身高来确定，不同区域的台面，高度也应该有所不同。烹饪区要比备餐区和洗涤区矮。如果家里橱柜使用者的身高差异比较大，还可以选用可升降的橱柜单元。带阻尼的滑轨能减少抽屉开合产生的噪音、只用很小力气就能开启的吊柜五金件，都让做饭变得更省力。

注意整体衔接

越来越多的人家开始打开厨房的隔断墙，将厨房和起居室融为一体。开放式厨房与起居室的过渡地带，成为设计的重点。直接摆放餐桌、安装大型储物柜、放置展示收纳功能兼顾的搁架、或者是制作两面都可以使用的橱柜作为隔断。除去功能上的过渡，表面材质和色彩也要衔接厨房和起居室的装饰色调。