

武汉橱柜定制：厨房橱柜设计原则与要素一定要遵守

产品名称	武汉橱柜定制：厨房橱柜设计原则与要素一定要遵守
公司名称	武汉雅泰集成家居有限公司
价格	3580.00/套
规格参数	品牌:雅泰yataihome 型号:yth0956-01 产地:武汉
公司地址	武汉市汉阳区龙阳大道世纪龙城3栋3单元1-1号
联系电话	027-84770945 18908626038

产品详情

1、水池与灶台不在同一操作台面上或距离太远。

如在u型厨房中，将水池与灶台分别设置在u型的两个长边上，或在岛型厨房中，一方沿墙而放，另一方则放在岛型工作台上。热锅、清洗后的蔬菜、刚煮熟的面条必须经常在水池与灶台之间挪动，锅里的水因此会滴落在二者之间的地板上。

一般的厨房工作流程会在洗涤后进行加工，然后烹饪，最好将水池与灶台设计在同一流程线上，并且二者之间的功能区域用一块直通的台面连接起来作为操作台。

2、水池或灶台被安放在厨房的角落里。

有些厨房的格局设计很不合理，烟道采用墙垛的形式，燃气管道预留在烟道附近，很多人想当然地将灶台紧贴烟道墙安放。这样，操作者的胳膊肘会在炒菜时经常磕到墙壁上，否则只能伸长胳膊操作或放弃使用贴墙灶眼烹炒食物。水池贴墙安放也会带来同样的麻烦。

因此，水池或灶台距离墙面至少要保留40厘米的侧面距离，才能有足够空间让操作者自如地工作。这段自由空间可以用台面连接起来，成为便利有用的工作平台。水池的下面最好放置洗碗机和垃圾桶，而灶台下面放置烤箱。这种搭配会带给使用者更多的便利。

膜压整体橱柜特价套餐：3580元（超出部门：地柜+台面1100元/米，吊柜480元/米）

标准配置：3m地柜+3m石英石台面+1m吊柜

门板：韩国LG膜压板

柜体：鹰冠E0级多层实木板（防水最佳）

台面：中迅石英石，加塑钢垫条

铰链：奥地利百隆阻尼铰链

拉手：百种高档拉手任选（隐形拉手除外）

抽屉：地柜超3.5m送三付阻尼骑马抽

3、习惯中餐的家庭往往将灶台设置在岛型工作台上。

岛型设计越来越多地被应用于开放式厨房中。如果你的厨房只是一种展示，这种格局会让你心满意足，然而在烹制中餐时，锅里的油烟会四处飞溅，每餐下来，岛型工作台上，甚至附近的地面都很油腻。

对于中国人来讲，岛型工作台最好作为操作台，准备、调理每餐的食物，如果一定要将烹调区设计在岛上，建议你只在这里烧水、煲汤，而在阳台或其他区域再安放一个大火力灶眼来烹制中餐。

4、灶台位置靠近门或窗户。

有些人为了传菜方便，将灶台设置在离门很近的位置。开关门时，风很容易将火吹灭，而且油烟也容易飘进餐厅。而有些人为了油烟能尽快散去，将灶台设置在窗户下，这同样也很危险。

灶台的位置应靠近外墙，这样便于安装脱排油烟机。窗前的位置最好留给调理台，因为这部分工作花费最多的时间，抬头看着窗外的美景，吹吹和煦的暖风，让操作者有份好心情。

5、吊柜、底柜均采用对开门的形式。

有些人为了追求橱柜在形式上的规整、或降低成本，吊柜、底柜都采用对开门的形式，但这会给使用者带来诸多不便。如吊柜门在侧开时，操作者要拿取旁边操作区的物品，稍不留意，头部就会撞到门。而存放在底柜下层的物品，则必须要蹲下身才能拿到。

为了取用方便，最常用的物品应该放在高度70厘米到185厘米之间。这段区域被称为舒适存储区。吊柜的最佳距地面高度为145厘米，为了在开启时使用方便，可将柜门改为向上折叠的气压门。吊柜的进深也不能过大，40厘米最合适。而底柜最好采用大抽屉柜的形式，即使是最下层的物品，拉开抽屉就能随手可及，免去蹲下身手伸向里面取东西的麻烦。