|  |
| --- |
| **第三节 厨房装修知识** |
| **装修厨房时应注意以下几点：** 1.台面：应选用防火、防水材料制作台面。若做橱柜，最好用成品。台面的高度应以家里最常做饭的人的身高为依据来确定。通常操作台的高度为80~85厘米；水槽两侧一般应各有一个长40~60厘米的台面，一边供放置未洗过的菜，一边放置洗过的菜；如果餐桌不在厨房里，那么灶台边上还应设一块40~60厘米长的台面，用来暂时放刚出锅的菜。橱柜的背面要做挡水板，即背面要高出台面一些，以防止水流到橱柜的背面，使基材膨胀，造成开裂、脱落等想象。 2.顶面：最好吊全顶，以便于擦洗。通常用PVC、铝塑扣板吊顶。注意应选用抗老化的材料，因为厨房整天烟熏火燎的，装修材料老化的快。 3.地面：最好选用防滑地转，并且接缝要小，以减少污垢的积藏，便于打扫。厨房地面应有地漏，以便于地面的清洗和排水. 4.墙面：最好用瓷砖贴到顶，以便于擦洗。有些住宅，厨房的墙砖只贴到1.8米高，这是不够的，需要补贴到顶。  5.光线：中餐很讲究色，因此厨房内光线要充足，晚上的灯光也要够亮，并且灯光的颜色应该是白色的，否则会影响对色泽的判断，饭菜的火候不易掌握。同时还要避免灯光产生阴影，尽量不用射灯。 6.抽油烟机：由于中餐就煎、炒、烹、炸，油烟较多，所以抽油烟机要选功率大的。市场上有一种抽油烟机架，可以把抽油烟机直接搁在上面，很方便，且它的两侧是玻璃或铁皮做的隔板，既可以防止油滴四溅，也可以形成一个相对封闭的空间，使抽油烟机排油烟更彻底。必要时，还可以考虑加装一个排气扇，以保证油烟能被清除干净。 7.冰箱：一定要事先设计好冰箱的位置，以使“工作三角”设计合理。注意不要让冰箱紧挨着水槽，以免溅上水。 8.插座：厨房的电器越来越多，必须事先设计好各自的合理位置，并安好插座。应注意冰箱最好不要与其他电器共用一个插座。厨房里通常有的电器包括：冰箱、微波炉、食品加工机、电饭锅、抽油烟机、消毒柜、洗碗机、豆浆机等，应根据各自的功率，分别安装插座，避免一个接线板同时接好几个大功率电器的情况。另外，插座均需安装漏电保护装置。  9.餐橱：厨房里应有餐橱，以用来放餐具，避免餐具暴露在外。厨房里锅碗瓢盆、瓶瓶罐罐等物品既多又杂，如果暴露在外，易沾油污，且有难清洗，因此餐橱应尽量封闭；由于各种餐具、厨具大小不一，如大勺、小勺，酒杯、筷子等，混放在一起，取放很不方便，因此餐橱应多做分隔，抽屉里也最好分成大小不等的隔断，将各种餐具分门别类地存放，既方便又整齐。 10.煤气：厨房里管道很多，通常为了美观而用吊橱等把管道遮蔽起来。但应注意煤气管道不能做暗管，必须露在外面，煤气表也严禁移动，同时应考虑抄表是否方便。 |