## 

2007年厨房流行设计5要素

居家

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/10/08 14:19

厨房装修不仅仅是柜体、厨具、电器的简单叠加,而是整个厨房环境的有机组合,是一项整体规划的系统工程,目前很多公司在橱柜设计上仍停留在柜体单项设计上,并不注重厨房的整体环境及其对家人的影响。然而,近期出现的360度厨房设计全案,为消费者提供了风格规划、环境规划、空间布局、专项治理、安全保障五大板块的整体厨房设计全案。

厨房设计要素1:风格

厨房设计师应该注重厨房与其他空间的连贯和呼应关系。也可采用混搭厨房风格设计,从机能、 色彩、材质、造型、配饰等要素,强调厨房空间与其他家居空间的差异性互动。

厨房设计要素2:环境

橱柜设计师不仅要设计橱柜的样式,还要提供丰富的墙、顶、地面装饰搭配建议、提供丰富的厨房配饰方案及饰品组合建议。厨房设计要素3:空间布局

好的厨房设计师,在厨房结构布局方面,能够兼顾厨具安置、清拆隔断、管线改造、风水考量等诸多方面。同时,依照人体工程学原理,提供科学的厨房工作动线规划,合理安排厨房用具的机能、方位、尺寸。还应该提供细致完备的物品收纳存储建议。

厨房设计要素4:专项治理

在厨房设计中,还有许多需要专向治理的环节:第一,厨房设计师应该对水、电、气管道进行合理的隐藏、预埋、遮蔽、避让等多种有效举措。第二,提供科学实用多样的照明建议。第三,针对封闭式、半开放式、开放式厨房和不同的通风孔道类型制定相应的通风系统规划。第四,提供全面的厨房电器信息咨询和选配建议。第五,提供水质改良方案、水路改造建议、节水方案、热水系统方案。第六,引进国外先进的废弃物治理方案,使生活垃圾及其他废弃物的处理更加清洁、便捷、环保。

厨房设计要素5:安全保障

厨房设计师应该进行尖利器防治设计,全面检索厨房内尖利部位,采取针对性的打磨清除、钝化处理。还要悉心创制儿童安保系统,比如,安全锁扣装置、防磕碰防烫伤策略等。此外,要提供全面稳妥的防滑方案,包括地面处理建议、先进的防滑科技产品应用、重点防滑部位改良等措施。