

1、收放自如，释放操作空间

2、“黄金三角”，设计基本功课

3、藏起来吧，除了那瓶花

4、收藏空间，从门后解放

5、空间特定性，不必太清晰

6、不锈钢厨房，打造厨艺高手

不锈钢材的厨房是几年前开始从国外流行的。据说因为厨艺高手们不再满足于家用设备的功

能，而改用专业设备。而专业设备，重点当然不在花巧，而在实用。不锈钢持久耐用，便于清洁，耐热防潮，可以很方便的营造没接缝的工作环境。从厨房工作台面到水池，一气呵成，绝没有漏水藏污等问题，所以是为上选。今天拥有一个不锈钢的厨房，就等于告诉访客们，我是一个认真的厨师。时髦又不落俗套。

7、专项清洁液，你用过没有？

如果水质比较硬，一滴水在不锈钢的工作台上干了，就会留下一个明显的水痕。看来不锈钢也有它的短处。所以每次使用完之后，必须把工作台面擦干。在一些超市里有不锈钢专用的清洁液，用了之后，不锈钢面会更为明亮照人。