



整洁厨房添时尚

任何厨房，在经过巧妙收纳后，都能够变得整洁又不失时尚。一般来说，中式灶台橱柜总给人感觉不如欧式厨房方便整洁，其实除了在烹调习惯上的差异外，对于厨房的收纳观念重视与否才是关键。



灵活抽屉巧分类

当柜子的两扇门打开，让人不禁感叹收纳方式的极致，连柜门都充分利用上了，每层篮筐的高度还可以根据物品的高度随意调节。尽管收纳的物品多而杂，但每样都一层一层地展现在眼前，一目了然。

容量大的抽屉，能对备餐原料进行有秩序的储存和摆放，这会使操作更为便捷，也增添了备餐时的乐趣。配套的分隔架灵活可调，更能有效防止瓶罐侧翻。

多门组合纳电器

除了选择电器嵌入式橱柜外，亦可使用多门组合方式，它可以非常人性化地为厨房进行海量收纳。咖啡机与橱柜融为一体，没有额外占用厨房空间，供你随时随地方便、快速地喝一杯研磨咖啡。

储物空间增容量

可以利用墙面、吊柜的下方，为厨房增加格外的收纳空间。台面上方最便于拿取物品的位置，非常适合抽屉的设置，玻璃门板上有自然的装饰，金属旋钮状拉手方便拉取。

灵活的推柜功能齐全，不但带有封闭式抽屉，下方还带有酒架、可抽拉的不锈钢搁架，形成多层次的收纳空间，满足不同的储物需求。内部与金属拉篮相配的塑料防倒设计，能有效加固摆放在其中的瓶瓶罐罐，非常贴心。

刀具案板随手取

在水槽上方设计这个小搁架，可以很好地解决台面容易湿乱的问题，小巧的餐具和清洗用品从此有了适当的栖身之所。

墙面多用式挂钩正好能满足方便拿取的需求。根据需要在横杆上套挂各种式样的挂钩和挂架，不但方便用具的随时取用，更利于用具的控水干燥。

碗杯盘锅怎么放

灶台柜或水槽柜下方，可设置抽屉柜去收容大型以及不常用的厨具；常用的杯盘碗则要放置于上柜，不用翻找就能一目了然。

固定在上方储物柜中的塑料搁架，类似于消毒柜的内部设计，细致的分区满足了不同形状和功能的餐具摆放，并且将不易存放的盘碟竖直摆放，便于拿取。

王若愚

本版供图 IC

家具橱柜台面优劣对比

橱柜台面大致可分为人造石台面、大理石台面、防火板台面和不锈钢台面四大类。不论哪一种台面，用后均需尽量保持橱柜表面的干燥。

人造台面正走俏

人造石目前十分走俏，分无缝和有缝两种。它更耐磨、耐酸、耐高温，抗冲、抗压、抗折、抗渗透等功能也很强。其变形、黏合、转弯等部位的处理有独到之处：因为表面没有孔隙，油污、水渍不易渗入其中，抗污力强，还可任意长度无缝粘接，浑然一体。相对的，比较容易断裂，硬度不高，而且市场上掺杂的品种很多，不容易分辨好坏。

传统王道大理石

天然石材中的大理石是橱柜台面的传统原材料，纹理美观，质地坚硬，防刮伤性能十分突出，耐磨性能良好；造价低，花色各有不同，最为常用的几种价位仅 200 元/平方米左右，属于最为经济实惠的一种台面材料。不过大理石的长度不可能太长，不可能做成统长的整体台面，与现代追求整体台面的潮流不相适宜。而且它坚硬有余，但韧性不足，如遇重击会产生裂缝，很难修补。天然大理石都是经过几万年的风化而成，部分材料可能具有放射性和散发毒气，不符合环保要求，如果没

有进行特殊的工艺处理，有可能会对人体造成伤害。

防火台面要当心

防火板虽然不是台面主流，但也占有一定的市场份额。目前市场上用于橱柜台面的耐火板贴面通常采用平面加压、加温、粘贴工艺。色泽鲜艳、耐磨、耐刮、耐高温性能较好，给人以焕然一新的感觉，且橱柜台面高低一致，辅以嵌入式煤气灶，增加美感。台面易被水和潮湿侵蚀，使用不当，会导致脱胶、变形、基材膨胀的严重后果。

不锈钢实用性强

不锈钢台面光洁明亮，各项性能较为优秀，一般要在高密度防火板表面再加一层薄不锈钢板。优点是坚固，易于清洗，实用性较强。近几年来，不锈钢台面也在顺应橱柜美观与实用相结合的发展趋势，做了相应改进。但视觉上给人“冷冰冰”的感觉，在橱柜台面的各转角部位和各结合部位缺乏合理的、有效的处理手段，不太适用民用厨房管道交叉等特殊性质。

国宁



内外兼修 厨房更“靠谱”

随着 80 后渐成市场消费主流，为了迎合他们对时尚与国际化的追求，与众不同的厨房家居设计层出不穷，很多产品都增加了人性化的实用设计，完美的曲线加入亮丽的色彩，使得整套橱柜都充满着青春活力。

大小“怪物”威力无穷

储物空间，是每位主人充分发挥聪明才智的地方。如今的设计将橱柜里棱角的空间也利用上，与外部拉篮相连，形成一个整体，这就是俗称的“大怪物”或者“小怪物”。巧妙的设计，不仅可以充分利用空间，而且更方便拿放储存物，可谓一举两得。

小抽屉分类 省心省力

简约风格的橱柜一般采用大抽屉或是拉门，而欧式橱柜则更会利用小抽屉的优势。设计许多小抽屉最大的优点是能物品分类，方便拿取，食物分开放也不容易串味。智能化的伺服系统结合抽屉设计，无须动手，只要身体任何部位轻轻一碰，抽屉便会自动弹出和回抽，让厨房更加智能化、现代化，省力更省心。

防水设计 橱柜更长寿

台面下，如果设防倒流隐藏沥水线，能有效阻止水侵蚀柜体，为橱柜“延年益寿”。层板使用铝合金封边，外形美观、高档，大大增强层板的承重。台下盆经过特殊的工艺处理，虽然表面看不出有何分别，但承重力可以提高几倍。

小书架成就大菜师傅

在台面上设计专放菜谱的书架，可以让任何人任意翻阅。这对边学边实践的 80 后小两口而言，非常贴心。再加上侧壁上悬挂的架子，可以插筷子、汤勺、调料等，也就不会占用台面上太多的空间。架子上还可放一些餐纸方便拿取，避免因手脏了污染书本或抽屉把手等。

新板材新工艺 安全安心

成品石英石台面，含有 90%天然石英结晶矿，耐磨、防燃、易洁、无毒无辐射、色彩丰富；高品质的柜身板材，采用进口的刨花板，厚度达到 16 厘米，以新鲜原木作为基材，具备良好的抗变形及坚韧性能。此外，新型的陶瓷门板，采用高温烧解工艺，耐腐蚀、无辐射、方便清洁。吊码膨胀胶栓的使用，能大大提高吊柜承载性能，确保使用更安全。

过硬五金件 谁与争锋

不少品牌橱柜都有自家的“独门”武器，比如开关吊柜门，让你体验阻尼气撑和铰链的自如；比如抽屉的路轨、一体化的托底，增加使用的舒适度，又让操作变得更简单。有些进口五金件的开合，根据测试可以达到 20 万次，大大提高产品的整体耐用性。金属部件的圆角设计、儿童安全锁、贴膜玻璃等小细节设计，让厨房空间更安全。

刘姿含