现代家居

与自然相拥,感天地之美 ……B22
装修如何选择自己喜欢的风格 ……B23

本报副刊部主编 | 总第297期 | 2014年2月28日 星期五 责任编辑:文 清 视觉设计:戚黎明

当您准备改造厨房时

厨房水电改造通常由橱柜设计师提供插座图纸,由施工人员安排走线。如果双方配合不好,电路安装不合理,就会导致插座不够用、线路乱成“蜘蛛网”甚至容易跳闸等问题。业主要对电路改造的安全、实用、美观等方面进行把关,才能保证日后生活更便利。

1.插座、照明分线走。插座要设地线以保证用电安全,共有3根电线,而照明系统不用设地线,只有两根线,因此两支路线最好分开,不要乱接乱并,即使电路出现问题也便于维修。

2.开关插座远离水槽灶具。厨房开关和插座如果靠近灶具,温度较高容易加速电路老化;也要远离水槽,避免受潮而发生漏电事故。净水器、厨房垃圾处理器等通常安装在水槽柜下方,它的电源开关和插座最好放在水槽柜的旁边,使用防水开关和插座,避免因为潮湿而漏电。

3.插座要有保护门。厨房要使用带有保护门的插座。带有保护门的双孔插头必须同时插入双孔才能通电,三孔插座必须插头接触地极后,另外两脚才能插入通电。这样的设计避免儿童由于好奇,用手指或小金属片、铁针等导电体伸进插孔而触电。一些家庭在安装插座时,觉得太高有碍美观,会装在较低的隐蔽位置,但这样容易让水溅到插座里,因此厨房插座最好高于台面30厘米。

4.冰箱使用独立支线。冰箱只有在稳定电压下才能节能。如果它与其他电器共用一组支线,不同电器的开启关闭,会造成瞬间电流急变,导致电压波动,干扰冰箱正常运转。使用独立支线,业主出差的时候可以把别的电源都关掉,只留下冰箱电源,既安全又保证冰箱里面的食物不会变质。厨房内抽油烟机、消毒柜、电烤箱等大功率电器的插座最好也要保证专用独立支线。

5.尽可能多留插座。现在厨房内的小家电种类繁多,电饭煲、榨汁机、电磁炉、烤箱、油烟机和消毒柜等都要用到插座,装修前想好位置,多留几个备用插座,才能适应使用需求。

6.厨房内要设置配电箱。厨房要用到微波炉、电磁炉等不少大功率电器,工作时电流大。厨房要设置有配电箱,并从箱中接出电线,避免电路出现短路,牵连到房子内的全套电路。这样还能保证厨房电路维修时,只用关闭某个局部电路,而不用关闭总闸限电。厨用电器分工越是细化,厨房装修时需要预留的插口就越多。把电源接口留在不同的位置,以备日后所增添的厨房设备使用。

7.避免插座定位不准。橱柜是厨房里的大件物品,电路改造要配合整体橱柜同步设计,插座要精确定位到厘米,避免插座刚好被橱柜挡住,影响使用。

8.避免抽油烟机插座外露。抽油烟机的插座是固定的,可以把它安装在烟道的正中,用烟罩挡住,保持整洁美观。如果要控制烟机开关,可以多设一个开关在橱柜台面上。 振兴

厨房健康装修要点

厨房是家居“重地”,涉及到水、电、燃气等多种设施,也是确保饮食健康的根源。因此,在进行厨房装修装饰时,一定要科学设计,避免带来健康隐患。

方便通风:碗碟洗后放入碗橱,关上橱柜门,里面密不透风,加上碗碟上残留的水渍,容易滋生霉菌。因此,选购碗橱时,最好选不带门的,方便通风,用碗碟前再用水冲洗一下,避免落灰。

使用强力抽油烟机:多数家庭烹饪时都会产生大量油烟,厨房没有窗户就少了一处重要的排烟通道。对于这样的厨房,一定要选购一款吸力强、效率高的抽油烟机。最好在厨房安装性能良好的排风扇,辅助排烟。

使用双槽水盆:有些厨房洗菜区只设置一个水槽,洗菜和倒剩菜等垃圾只得共用,如果每次倒垃圾后清洁不彻底,很容易“病从口入”。最好换成双槽水盆,一个用于洗菜,一个用于倒垃圾,并且及时彻底清洁。

灶台远离窗户:夏季做饭,多数人都会敞开厨房的窗户,辅助排烟。但如果把灶台设置在窗户旁边,一阵风吹来,轻则影响了灶火的烹煮效率,浪费燃气,延长做饭时间;风大些,则可能把灶火吹灭,如果家人没及时发现,就会引起燃气泄漏,带来安全隐患。风还很容易把油烟吹散,降低抽油烟机的排烟效率,使室内弥漫油烟,影响家人健康。装修时,最好使灶台远离窗户,可将洗菜区域设置在窗户附近。

别乱堆杂物:一些家庭会把厨房当成储藏室,瓶瓶罐罐或暂时不用的小家电等杂物都堆放在厨房的角落、橱柜里。时间长了,尤其夏季湿热,这些杂物就很容易滋生细菌、霉菌,影响家人健康。一些没用的杂物应及时妥善处理。 晓筠

开放式厨房拒绝油烟要得法

现代生活中,对于年轻一族来说,美观、时尚的开放式厨房更有吸引力。然而对许多经常与柴米油盐打交道的主妇来说,还是封闭式厨房更实用一点。开放式厨房是现在的流行设计,可中国人的烹饪习惯却很容易弄得满屋油烟。要解决这一问题,不妨一起来看看以下解决方案:

防油烟扩散装修支招

如果选择了开放式厨房,那么厨房装修时,一定要安装一个功率大吸力强劲的油烟机。比如选深罩型中式油烟机,因为深罩型的中式油烟机,油烟抽净率在50–60%,要高十多个百分点,因此如果选择的是开放式厨房,那还是选择中式油烟机吧。油烟机的吸力大小取决于电机的功率大小,市面上的油烟机电机功率一般在180–220W之间,相对而言电机功率越大,吸烟效果越好。同时家有开放式厨房,炉具应考虑选用不会产生太多油烟的厨房用具,微波炉、电磁炉、无烟锅等无烟炊具是最佳选择,这类炊具使用起来不产生油烟,比较干净,用它做饭煮菜不会产生过多的烟尘。开放式厨房最好能有大一些的窗子,这样能确保良好的通风,减少室内的油烟味儿,而且能让室内的光线更明亮。煎炒的烹饪习惯容易产生大量的油烟,不仅会造成油烟弥漫的问题,而且不利于健康。在炒菜时,最好不要出现明火;同时,不要等油冒烟了,才开始放菜。此外,尽量采取蒸、煮、炖的方式,这样产生的油烟少很多。

开放式厨房要拒绝凌乱

厨房的锅碗瓢盆非常多,如果收纳不好,很容易出现凌乱的状况,而开放式厨房由于没有遮挡,很容易被看到。那么如何避免这种情况发生呢?还是来看看,开放式厨房装修还有哪些注意要点吧。为保证美观,开放式厨房的台面不应放过多的炊具。因此需要橱柜的储物功能尽可能大一些,能将一切的“不美观”都装到柜子中。开放式厨房橱柜最好增加吊柜,柜体空间对于杂物收纳非常重要。墙面的空间充分利用起来,增加隔板、挂件用于收纳。譬如说水槽上方,也可选择一款墙面搁架安装于此,把零七碎八的厨房杂物全部收纳起来,避免它们占据台面空间,而且随手取放也比较便捷。另一方面,开放式厨房由于没有遮挡,一方面扩大了视觉空间,另一方面也使得餐、厨、客成一体的,因此就要考虑客厅、餐厅的风格与厨房风格的协调性。在设计装修时,厨房、餐厅、客厅最好在家具、色彩、风格等尽量统一。

让厨房玻璃有通透之感

开放式厨房就是要求厨房不封闭,与其他空间,主要是餐厅能够合二为一。这样做不仅能够起到很好的装饰效果,整体的生活品位也会相应提高。这么做最大的弊病就是无法控制油烟。可是只要你换个思路,将厨房墙壁做成透明的,就可以既控制了油烟,又保证了视觉上的通透。在一般的印象中玻璃墙一般都用在主卧卫生间的设计中,设计师却很有创意地将这种玻璃墙运用到了厨房和餐厅的墙体设计中。这些玻璃墙的运用不是简单地作为隔断,而是与砖石墙体结合,既活化了空间又起到了隔断空间的作用。厨房的玻璃墙既满足了主人对开放式厨房空间通透的要求,又有闭合式厨房完全阻隔油烟的好处。而餐厅与客厅相连的墙体的半玻璃墙设计,也很独特,它使整个房子没有一处采光死角,保证了视觉上绝对的通透。 正修