

M&M

美佳厨柜

首届**M&M**厨柜设计大奖赛

风尚由我

设计手册





产品基础知识

术语和定义

地柜：放置在地面上或悬挂固定在墙壁上起操作平台作用的厨柜；

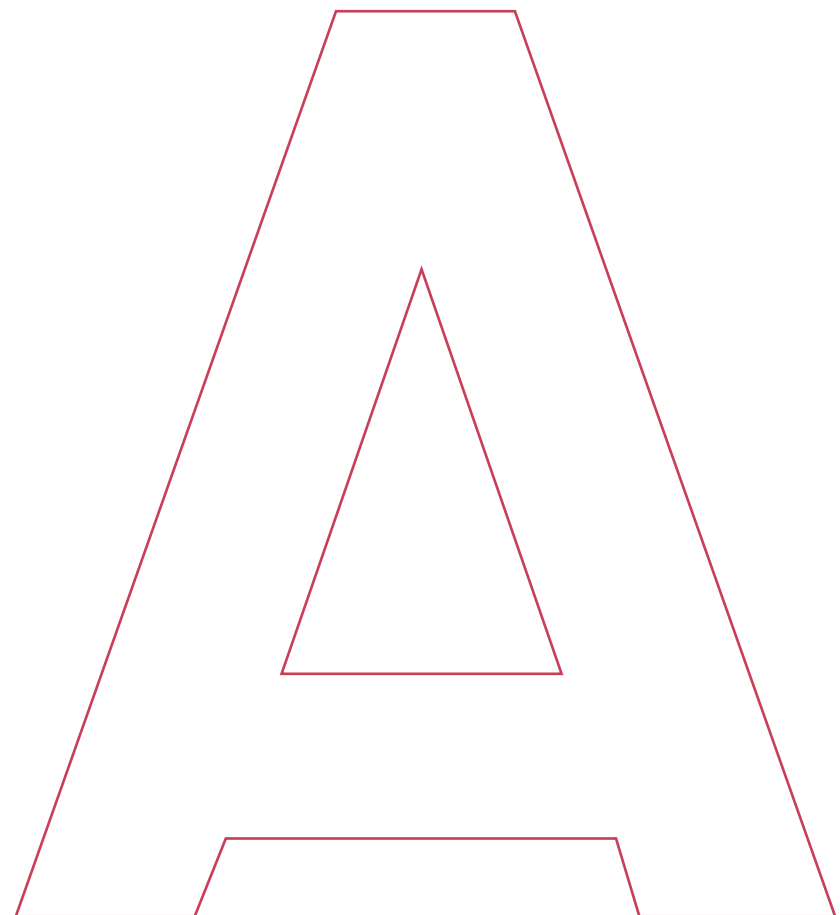
吊柜：地柜台面以上，悬挂或固定在墙壁上的厨柜；

地格：地柜基础上，无门板的厨柜；

吊格：吊柜基础上，无门板的厨柜；

半高柜：放置在地面上或悬挂固定在墙壁上，高度高于地柜低于吊柜，且不起操作台作用的厨柜；

高柜：放置在地面上或悬挂固定在墙壁上，与吊柜同高的厨柜；



门板高度尺寸排列图

地柜：放置在地面上或悬挂固定在墙壁上起操作平台作用的厨柜；

吊柜：地柜台面以上，悬挂或固定在墙壁上的厨柜；

地格：地柜基础上，无门板的厨柜；

吊格：吊柜基础上，无门板的厨柜；

半高柜：放置在地面上或悬挂固定在墙壁上，高度高于地柜低于吊柜，且不起操作台作用的厨柜；

高柜：放置在地面上或悬挂固定在墙壁上，与吊柜同高的厨柜；



产品尺寸

单位: mm

地柜

柜体高 (H)	700													
柜体深 (D)	560 - -													
柜体宽 (W)	200	300	350	400	450	500	550	600	700	800	900	1000	1100	1200

吊柜

柜体高 (H)	350	500	600	700	800	900								
柜体深 (D)	330	-	-	-	-	-	-							
柜体宽 (W)	300	350	400	450	500	550	600	700	800	900				

高柜

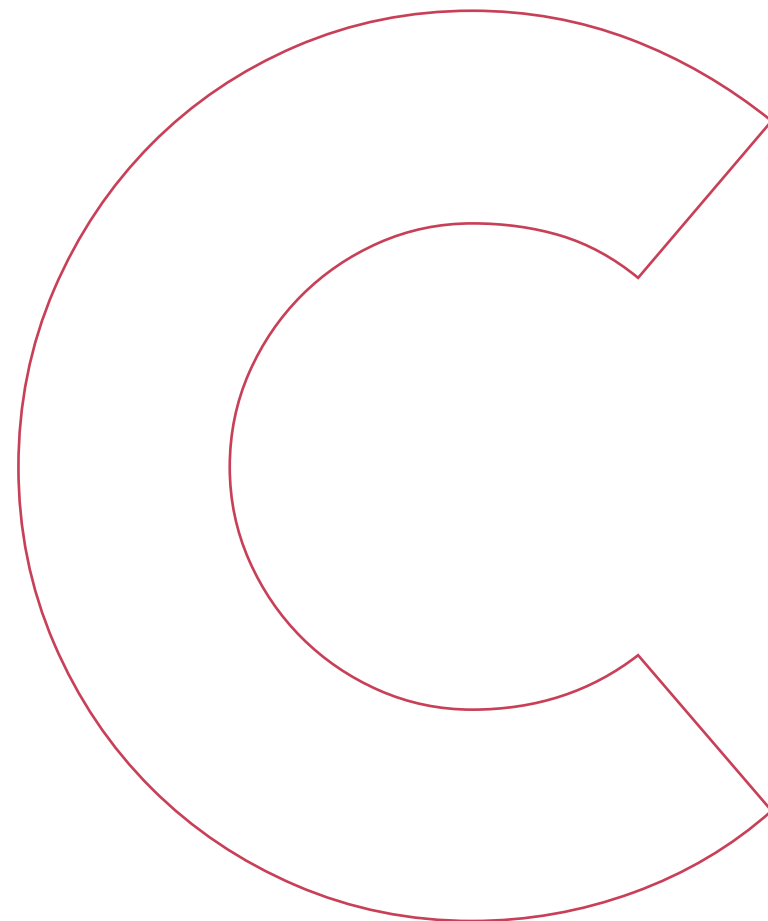
柜体高 (H)	2100	2200												
柜体深 (D)	560	-	-											
柜体宽 (W)	300	400	450	500	600	800	900							

踢脚

踢脚高 (H)	80	100	140											
---------	----	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

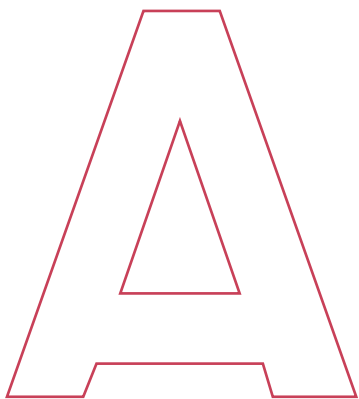
台面

- a) 按照台面的材料特性分类: 人造石台面、石英石台面、不锈钢台面等;
- b) 台面前沿下挂尺寸 20mm—150mm;
- c) 台面宽度 600mm—1200mm;
- d) 台面下挂工艺分现代风格、古典风格;



A large, solid red circle is positioned on the left side of the page, partially overlapping the text.

设计基础知识



工作三角形的概念

在考虑如何安排厨房的结构时，判断设计效率最好的方法就是“工作三角形”。从烹饪中心画线至水盆的中心，到冰箱的中心，最后回到烹饪中心。这三条线形成一个“平衡的三角形”。红色：烹饪区；蓝色：洗涤区；绿色：储物区工作三角 - 创造理想的工作流程。

厨房的主要功能是在炉灶、水槽和冰箱之间实施。这三个点及其之间的假想线组成了厨房专家所谓的“工作三角”。

巧妙之处在于，这三个点之间不能相隔太远(这会让您不必要地来来回回)，而且也不能太近(这会让工作空间很拥挤)。理想情况是，三点之间的距离总长不应超过 6 米。不同工作点之间的理想距离是 90cm。

与工作三角相关的三个主要区域为：储物区(冰箱 / 冰柜 / 储物件)、洗涤区(水槽、洗碗机)和烹饪区(炉灶、烤箱、微波炉)。安置好这三个区域至关重要，可实现符合人体工程学的工作三角和自然的工作流程，而且一切物品都伸手可及。



B

厨房的布局类型

一字型布局

沿着单面墙壁排开，一字型厨房包括了所有的工作中心。对于美食家来说，这是最没有效率的厨房设计。但是，对于一些小公寓住宅或工作室来说，这是很合理的，因为他们很少在这里烹饪。

一字型布局特点：

结构简单、动线规划单纯

1. 一字型厨房最大的特色是结构简单、好整理，厨具主要沿墙面一字排开，动线都在一直线上，比较不占空间，费用也较经济。
2. 单身贵族或小家庭，因人口少、烹调简便、对于收纳空间的需求不大，所需要的厨具类型也较简单，因此很适合使用一字型厨房。
3. 一字型厨房最好的动线安排依序是：冰箱（→工作台）→洗涤区→处理区→烹调区（→备膳区）。若厨房里摆不下冰箱，也因以最靠近洗涤区为宜，如近厨房门口。



B²

厨房的布局类型

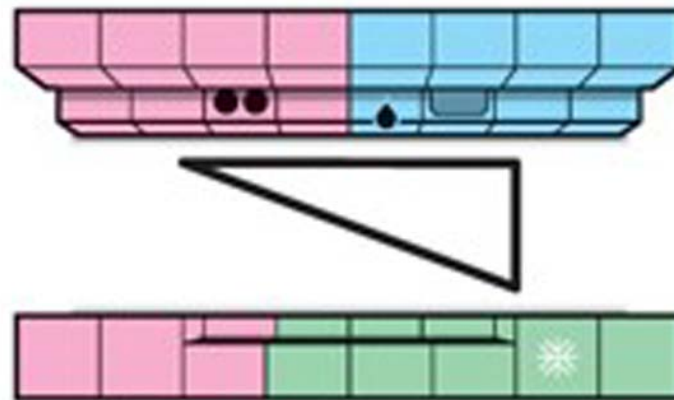
平行型布局

沿着平行的墙排开，平行型的厨房为厨师提供了具有效率的、紧密的工作中心。但是，在来回走动时，厨房会很拥挤。当两个人在烹饪时，拥挤会更明显。

平行型布局特点：

将工作区安排在两边平行线上。在工作中心分配上，常将水盆和案板安排在一面，而灶台安排在另一面。缺点就是容易让人在厨房的时候有一种前后失调的感觉，产生一种手忙脚乱的感觉。

平行型布局应该注意的是，在中间过道较窄的情况下，一定要将燃气灶和水盆错开布置，避免在两个人同时操作时给操作者带来不便。



B³

厨房的布局类型

L 型布局

厨房设施沿相邻两面墙排列，三个关键点呈三角形配置。这种布局符合厨房“工作三角形”的原理，所占空间也最少。但应注意 L 形的两边边长不能相差太大，如一边过长，也会影响工作效率。目前，L 形的布局应用最广。也是一种在空间和财力都有限的情况下不二的选择。

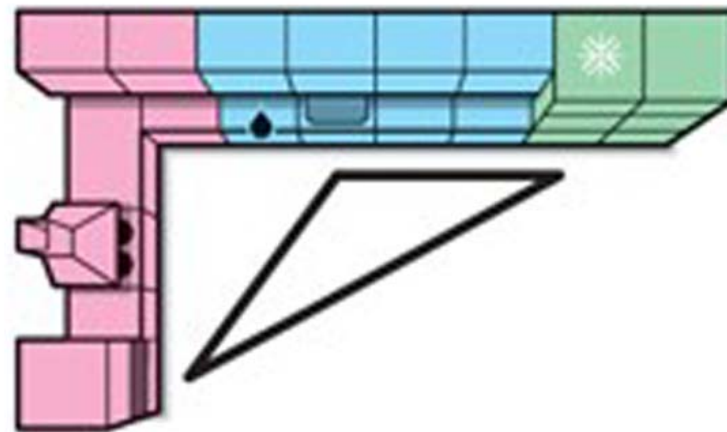
L 型布局特点：

1、L 形的厨房给厨师提供了足够大的连续柜台空间，但比 U 形或成岛型的 L 形厨房空间要少一些。

沿着邻近的两面墙排开，自然形成一个三角形，工作中心也不拥挤。

如果厨房空间包括餐厅的话，就是一个非常优秀的设计。

2、L 型厨房操作方便，适合于比较大的厨房，可供两人操作。



B⁴

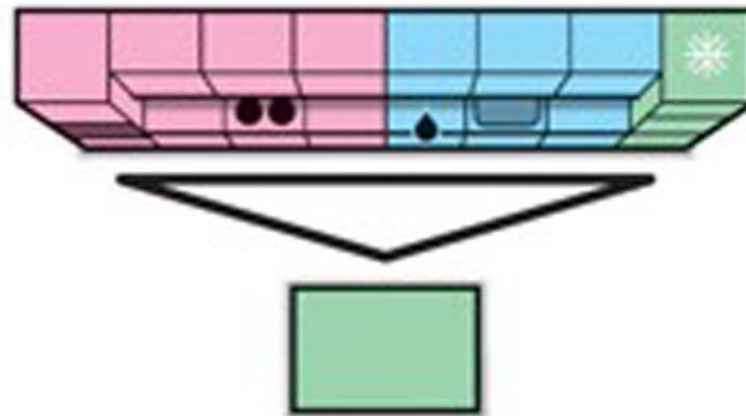
厨房的布局类型

岛型布局

在厨房中间设一个料理台，其余的设施在周围摆放。岛形布局是一款新颖而别致的设计，增加了操作台面，与其他几个工作中心相距不远，既可以备餐、调酒，也可以摆放花卉等装饰品，使用起来非常方便。但岛形布局需要的空间非常大，一般被西方家庭广泛采用。

岛型布局特点：

具有更加开放的自由的工作流程，L型厨房常常因为中岛台的加入而使功能得到增强。



B⁵

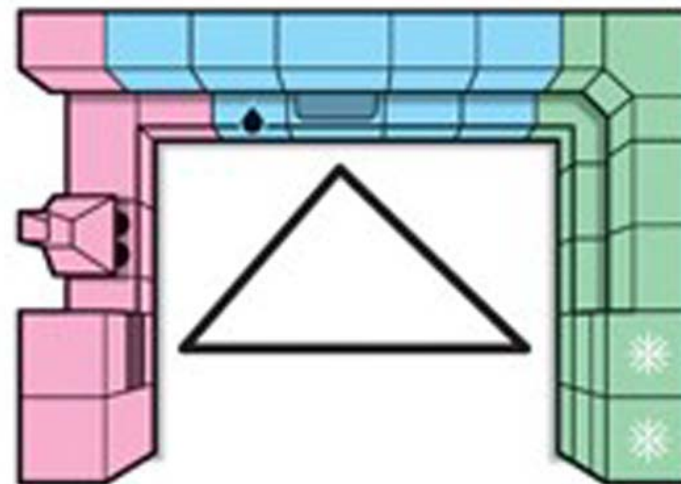
厨房的布局类型

U 型布局

厨房设施沿相邻三面墙排放，工作区共有两处转角，和 L 形的功用大致相同，但所占空间更大些。水盆最好放在 U 形中间那面墙的适当位置，并将配餐区和烹饪区分设两旁，使水盆、冰箱和灶台连成一个正三角形。U 形相对两面墙的操作台之间的距离以 1200~1500mm 为宜，以免“三角形”过大，让人在厨房的时候感觉失调。这种布局的另一个好处是可以增加更多的储藏空间。可以尽情发挥自己的想象力来安排剩余的空间。

U 型布局的特点：

U 型厨房一直是被认为最有效的设计方案，主妇在三个方向被连续的台面和存储系统所环绕，从而节省了行走步数。因此对于一个需要独自高效处理一切事务的主妇来讲，U 型厨房是最佳选择。





厨房照明基础知识

A

普通照明

可以在头顶上方安装有调节功能的灯,在您吃饭或放松的时候,就可以选择较柔和的光线。



B

功能照明

厨房操作台面上方优秀的任务照明帮助预防事故:它能确保您在使用锋利刀具切菜时能够看得清楚真切。任务照明可安装在头顶的厨柜上或水槽上方



C

氛围照明

氛围照明可通过多种方式实现,例如照亮玻璃门柜内部或搁板或操作台面上漂亮物件。定向小灯具非常适用于此种用途。





厨房收纳基础知识

厨房不仅要长得漂亮,也要聪明能干。不用费太多力气就可以收拾好,能腾出足够的空间放置所有物品,易于查找。我们有聪明的内部配件,可以帮助您充分利用厨柜和抽屉空间,把物品归置整齐。通过结合不同的配件,您可以设计储物系统,完美满足厨房的需要。



别忘了墙面和水槽周围,也可以有储物收纳发挥的空间呢!



- a) 拉篮(碗碟蓝)- 适用柜体宽 600mm、700mm、800mm、900mm;
- b) 调味架 - 适用柜体宽 200mm、300mm、400mm;
- c) 大怪物拉篮 - 适用柜体宽 600mm、1200mm;
- d) 电动抽屉;
- e) 电动翻门;
- f) 升降吧台;



案例分享

蓝色夏威夷

BlueHawaii

这款鸡尾酒一直是以色香味齐全和洋溢着海岛风情而倾倒顾客,为世人所热衷。如海水般透彻的北极蓝亮光面板,生动的展现出蔚蓝海水,置身这样的厨房之地,仿佛来到长夏之岛,酒杯里散发的果汁甜味犹如夏威夷的微风细语。



混搭:

混搭是一个时尚界专用名词,指将不同风格,不同材质,不同身价的東西按照个人口味组合在一起,从而混合搭配出完全个性化的风格。混搭就是不要规规矩矩一层不变。形色各异的柜子被设置在不同的高度以及嵌入不同的深度,生动的创意更加令人印象深刻。

斯塔克 Stark

飞利浦·斯塔克,这位来自法国的天才传奇人物,著名的跨界设计师,集流行明星、疯狂的发明家、浪漫哲人于一身。

极致白与极致黑的搭配,加上玻璃材质的亮光感,看似对比强烈,如此尖锐颜色的混搭,却也营造出无以伦比的风尚感。



这一系列充满设计感与未来感,如同梦幻!为喜欢科技感的人提供了完美的厨房设计。岛台中延伸出来的木质料理板颇为实用,充分体现了对厨房生活的探究。白色与黑色这一经典搭配将沉稳与科技感演绎出来,岛式烟机与水龙头体现了现代技术的美好,除了炫酷的外形,也十分实用。远处整齐排列的柜体与嵌入式厨电完美结合,能够省去很多空间,外表上也美观大方。

花好月圆

Elixir of Love

“花好月圆”比喻生活美好圆满。出自宋·晁端礼《行香子·别恨》词：“莫思身外，且逗尊前，愿花长好，人长健，月长圆。”这，大概是人生最好的祝福吧。

黑胡桃木坚实的质地，仿佛滋养花朵的黑色土地，如此才能“花长好”；细致的门框，精神挺拔，宛若人到壮年，身健体康；门板上雕刻，表现的是月亮的圆满，更衬托出人生的完整与满足。



自然优雅的气息流淌于整个空间。黑胡桃木色的厨柜看起来自然优雅，细节处的元素则透露着中式气息。岛台作为厨房的工作区域中心，永远是布局里的重点所在。岛台的位置与朝向几乎决定整个厨房的布局结构，岛台有很多种实用功能，如果你觉得烹饪和用餐都在一个台面上会显得很乱，可以像本案岛台一样高低错落、层次分明。沉稳规整的餐边酒柜有着浓郁的生活气息。