

<https://youtu.be/CnxrfY6vzhw>

- 影片摘要（照著時間軸整理摘要，尚未歸納彙整）：

- 前言

- 廚房類型
 - L 型
 - 雙一字型
 - ㄇ字型
- 使用的電器不同（配電、配水方式、（出水管線）落水位置不同）
 - 洗碗機等
- 因不易移動，前期須思考好所有的配置
 - 考量因素
 - 煮飯頻率
 - 如何煮飯
 - 設備、器具
 - 影響廚房收納方式
 - 廚房檯面高度
 - 90公分左右
 - 可以高一點，洗碗煮飯不用刻意彎腰

- 一字型廚房配置

- 電器櫃設置，不要過高（與吊櫃下緣做齊線（對齊等高））
 - 蒸烤爐
 - 電鍋
 - 炊飯器
 - 下方可設置抽屜
 - 烤盤
 - 防燙手套等
 - 烤爐用具
 - 水槽
 - 水槽下方可放置淨水（飲水）設備
 - 洗菜用
 - 喝水
 - 可增設大拉籃抽屜
 - 洗碗機設備
 - 電爐
 - 使用頻率高
 - 擦拭方便
 - 不適合大火快炒
 - 頂光光源不夠亮
 - 上方廚櫃（吊櫃）下要有工作燈
 - 切菜的流理台要多寬
 - 取決於一字型廚房的總長度
 - 扣掉水槽、電爐的寬度
 - 70公分以上越大越好
- 雙一字型廚房
 - 活用成分更高
 - 一字型廚房 搭配 中島
 - 中島上可配電陶爐、水槽
 - 三角使用習慣
 - 冰箱
 - 可用與廚具相同之面板收納起來
 - 中島
 - 放置從冰箱拿出的食材
 - 流理臺、水槽、電爐
 - 切、洗、煮菜
 - 烤箱、蒸爐可放在冰箱的另一側
 - 水槽、電爐中間差不多就是洗碗機的寬度（70公分以上）

- **工作平台越長越好**
 - 總長度約**4公尺**
- 吊櫃下設置工作燈
- **風水（沒有忌諱不在此限）**
 - 電爐 對面 儘量不要對到 水槽、冰箱
- 調味拉籃
 - 長的
 - 方的
 - 上方放鹽巴、胡椒
 - 下方放高瓶子調味罐
- 很多調味罐（不加防腐劑）需要放冰箱
 - **冰箱大一點比較好**
- **備餐平台**
 - 果汁機
 - **小電器**
- 小型電器櫃
 - 可用與廚具相同之面板收納
- 冰箱位置
 - **冰箱的深度 遠比 廚具來得深**
 - **牆壁深度 不能單就 廚具深度做考量**
 - 至少深度**80公分**
- 雙一字型廚房動線
 - 動線至少**90公分（單人）**
 - **110~120公分（雙人）**
- **L 型廚房**
 - 水槽、電爐設置在 L 型的兩邊
 - 若煮飯時，**有需要快速於水槽跟電爐位置做切換時，水槽、電爐可以設於同一邊**
 - **轉角的收納**
 - 與廚具公司討論到該五金的選配
 - **轉盤**
- **ㄇ字型廚房**
 - 若水槽70公分，左右至少要各有60公分，故**有水槽的那一邊至少要有190~200公分**
 - 專門洗頭用的水槽（！？）
 - 水龍頭較高
 - 年紀大頭髮稀疏
 - 早上起床後想再洗一次頭
 - 讓頭髮不會扁扁的
 - 因為淋浴間洗會噴濕腳，洗臉檯洗，水龍頭又太低噴不到頭，故增設洗髮的地方
 - 廚房
 - **後陽台**
 - **家事間可以做得很漂亮**
 - **扁抽**
 - 寬度留得不夠
 - **廚具五金可以挑配件配合寬度**
 - **電爐底下要兩抽，亦或者三抽**
 - 法國鑄鐵鍋
 - 煮飯、煮湯、炒菜
 - 高度比較扁的
 - 若只有兩抽，**鍋具會往上疊，鍋底會刮傷**
 - 故高度比較扁的鍋子，可以有三抽
 - 第一抽放炒菜的匙
 - 第二抽、第三抽可以放比較扁的鍋子
 - **烤漆玻璃（強化玻璃）**
 - **成本較低**
 - **好清洗**
 - 不能像貼磁磚一樣，可以釘東西在上面
 - **吊櫃底下會有鋁溝槽，可用吊掛方式處理**
 - 烤漆玻璃上的**插座洞要預留好**

- **U字型三邊**
 - 一邊電爐（抽油煙機可以做密閉式，比較好看）
 - 一邊水槽（旁邊可以設有喝水設備）
 - 一邊備餐台（兼吧台）
- **總結**
 - 挑選廚具
 - 面板材料
 - 霧面門板
 - 好看但**要勤清潔**
 - 結晶鋼烤
 - 成本低於鋼烤
 - 邊邊角角可以收合得很漂亮
 - 手油膩時，觸摸會有紋路（**要勤清潔**）
 - 檯面
 - 人造石
 - 黑色檯面
 - **刮傷**時非常明顯
 - 類天然石材較會**吃色**
 - 曬抹布時不要鋪在廚具平台上
 - 石英石
 - 不鏽鋼
 - 耐用
 - 刮痕
 - **緩衝門板抽屜**
 - **不要去推它**，去推它會減少使用次數
 - 廚房設備如蒸烤箱
 - 60公分
 - 冰箱深度較深
 - 故冰箱跟廚房設備要收在一整排，深度要預留70~80