

<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**
- **Π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**
  - **Π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