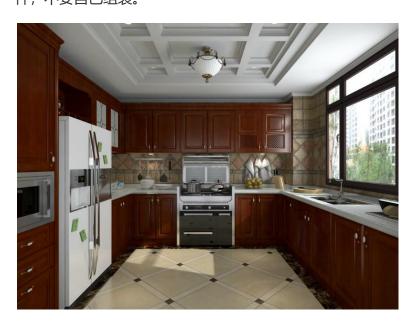
1、 橱柜设计的时候,要符合人体工程学,也是就是般情况下的橱柜标准尺寸,像吊柜高 700 深 300,地柜高 800 深 550 等等。具体的需要按照厨房的大小来进行定制分析。



- 2、
- 3、 橱柜在进行设计的时候,往往是一面靠贴墙壁,这样的话,打开橱柜门,或者抽屉,都需要考虑额外的空间,避免开合受到影响,无法正常使用。
- 4、 橱柜的内部样式很多,有专门摆放碗筷、锅子等器具,也有摆放食材、清洗 用品的地方。因此,每个厨房的配件均不相同。这个建议选择相应的功能配件,不要自己组装。



- 6、油烟机与橱柜之间要有一定的距离,不要直接紧贴,避免锅沿等与墙壁相抵触。
- 7、 厨房在装修设计的时候,需要预留开关面板的位置,保证厨房小家电的摆放正常,使用正常。
- 8、 水槽也是每个厨房必不可少的材料之一。其样式很多,但是功能一样,均用于厨房清洗,因此其与炊具不宜距离太远,但是也不能太近,800为准。