

- 1、 橱柜设计的时候，要符合人体工程学，也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。



- 5、

- 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。