第一图书网, tushu007.com

<<家居装修禁忌118>>

图书基本信息

书名：<<家居装修禁忌118>>

13位ISBN编号：9787112101832

10位ISBN编号：7112101832

出版时间：2008-11

出版时间：中国建筑工业出版社

作者：张晶

页数：190

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

<<家居装修禁忌118>>

内容概要

本书针对家居装修与施工中的注意事项，以科学的角度列举了装修中容易出现的代表性问题118个，用浅显易读的文字讲述科学实用的道理，辅以简洁易懂的插图和生动活泼的漫画。

本书介绍了房间装修、电气工程、水暖工程中家具装修的要点和应注意的问题，多角度诠释科学装修的概念。

第一图书网, tushu007.com

<<家居装修禁忌118>>

书籍目录

第一篇 厨房　禁忌1：选择欧式油烟机　禁忌2：油烟机的安装位置不利于排烟　禁忌3：橱柜挡住的位置贴瓷砖或不作任何处理　禁忌4：厨房装修不注意小细节　禁忌5：厨房洗菜盆不够大　禁忌6：盲目选择开放式厨房　禁忌7：擅自改动燃气表具或管道，煤气阀门包在橱柜中　禁忌8：洗菜盆下水管与下水道的连接处未密封，返味　禁忌9：擅自拆改管道井和封堵管道井检修口　禁忌10：厨房布置不当　禁忌11：厨房装修违反使用安全　禁忌12：橱柜款式过于标准化，不实用　禁忌13：选用单独的冷水和热水龙头　禁忌14：擅自拆改烟道和风道，或拿掉烟道的挡板　禁忌15：烟道异味与串烟　禁忌16：厨房墙面选择亚光砖　厨房装修特别提示第二篇 卫生间　禁忌17：卫浴空间换气扇或浴霸的安装位置不当　禁忌18：通风换气只注意排风不考虑进风　禁忌19：仅以洁具的外观款式和价格论短长，忽略坐便器的性能　禁忌20：不了解坐便器构造与坐便器性能之间的因果关系　禁忌21：坐便器外形不符合通用的标准　禁忌22：龙头安装位置错误　禁忌23：卫生间的设施中看不中用　禁忌24：卫生间和淋浴间的门槛做得不对　禁忌25：玻璃胶用得不对　禁忌26：坐便器安装细节不当　禁忌27：卫生间墙砖和地砖混用　禁忌28：安装地漏的排水口尺寸不标准　禁忌29：安全扶手设置不当　禁忌30：下水管道返味　禁忌31：地漏返味　禁忌32：卫生间灯具位置不当照出倒影或灯光太亮　禁忌33：洗脸盆前无镜前灯或镜前灯太低产生眩光　禁忌34：忽视卫浴空间的方便性　禁忌35：卫生间安全性不够　禁忌36：吊顶材料不防水，未留检修口　禁忌37：卫生间色彩过“旧”或过“艳”　禁忌38：地面积水或渗漏　禁忌39：地面垫层做法不妥　禁忌40：最后订购洁具　卫生间装修特别提示第三篇 房间的装修　禁忌41：和室榻榻米铺成万字型　禁忌42：大量拆改非承重墙　禁忌43：家庭影院的房间只考虑隔声　禁忌44：买错或安错门锁　禁忌45：不管需不需要都吊顶　禁忌46：吊顶和背景墙的辅助光源采用彩色的灯带　禁忌47：选错或者安错灯具　禁忌48：误用胶粘剂　禁忌49：木质材料过干或过湿　禁忌50：木作基层潮湿或者没干透　禁忌51：柜门变形　禁忌52：忽视木制品制作的小细节　禁忌53：过多使用实木，而且材质不统一　禁忌54：夏季装修不注意季节特点　禁忌55：窗帘的挂法　禁忌56：忽视窗帘与窗户的具体位置关系　禁忌57：装修设计不当导致摔伤　禁忌58：破坏房屋的结构　禁忌59：房门设计只重款式和材质，不管功能　禁忌60：木地板的湿度大　禁忌61：用圆铁钉固定木地板　禁忌62：忽视地板铺设辅料及配件的质量　禁忌63：安装吊杆时在预制楼板上钻孔　禁忌64：吊顶材料未采取防潮或防火措施　禁忌65：扣板吊顶不平整　禁忌66：玻璃安装错误　禁忌67：腻子没干透或下雨天时刷漆　禁忌68：腻子质量不佳　禁忌69：涂料兑水和涂料混用　禁忌70：涂刷墙面时不刷封墙底漆　禁忌71：忽视油漆和涂料施工时的细节　禁忌72：使用的刷具不干净，施工环境脏　禁忌73：找平层太厚　禁忌74：“朝天钉”和“撑平顶”　禁忌75：分隔墙的罩面板碰到地面　禁忌76：瓷砖浸水湿润不够　禁忌77：室内刷外墙乳胶漆　禁忌78：楼梯不安全或不好用　禁忌79：阳台封闭不当　禁忌80：忽视装修设计中的比例关系　禁忌81：装修设计忽视今后的使用维护问题　禁忌82：居室的照明仅是单纯的照亮　禁忌83：和室壁龛做法混乱　禁忌84：孩子房间成人化、老人房间年轻化　房间装修特别提示第四篇 电气部分　禁忌85：强弱电布线不套绝缘管或使用不适当的套管　禁忌86：电线的线径达不到安全要求　禁忌87：线路接头过多及接头处理不当　禁忌88：强弱电线路走一根管　禁忌89：插座安装不考虑用途特点　禁忌90：忽视插座的连线方式，开关的安装方式不安全　禁忌91：电线不分色，重复布线，不使用连接配件　禁忌92：电力管线及设备紧挨煤气管线或暖气等热源　禁忌93：补线槽用腻子代替水泥　禁忌94：电气线路未做上标记，线管被后序工种损坏　禁忌95：室内分支回路数量过少　禁忌96：室内插座数量不够，乱拉电线加接插座板　禁忌97：未装漏电保护器或安装不当　禁忌98：卫生间未做等电位联结　禁忌99：灯具高温部位与可燃物之间未采取隔热、散热等防火保护措施　禁忌100：吊顶内强电采用塑料管布线，一根管里走好几根线　电气工程特别提示第五篇 水暖与防水　禁忌101：散热器与供暖锅炉不匹配　禁忌102：散热器悬挂过高　禁忌103：地热采暖时卫生间和厨房采暖设施未作调整，温度太低　禁忌104：使用地热采暖，却不考虑相关的配合　禁忌105：热水器数量少了（热水管超过7m应增加热水器）　禁忌106：燃气热水器安装位置不合理　禁忌107：不结合户型特点来选择热水器　禁忌108：不带阻氧层的塑料管用作地板采暖并与钢制散热器供暖系统混合　禁忌109：使用质量不可靠的新型散热器　禁忌110：冷热水管混接，热水管没做保温，热水管道采用镀锌铁管　禁忌111：暗敷的管道中间有接头

第一图书网, tushu007.com

禁忌112：随意拆改水路，水管连接密封材料选用不当　禁忌113：镀锌水管埋暗管，用洗衣机下水管作面盆下水　禁忌114：使用有毒的防水涂料　禁忌115：非承重的轻体墙未满涂防水涂料，做防水前地面未找平　禁忌116：管道渗漏和非管道渗漏　禁忌117：未做保护层就进入室内进行其他工序施工　禁忌118：围堵式的防水　水暖与防水特别提示

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

厨房装修不注意小细节厨房在我们的日常生活中使用率是最高的，装修的复杂程度和装修的费用也都是最高的，因此一般在家庭装修时都会给予足够重视，但是这种重视对很多人来说，往往仅仅局限于对橱柜、烟机、灶具、洗菜盆、龙头、热水器或烤箱等设备的品牌、款式、价格的综合考虑，或者是对厨房装修的风格、布局以及色彩的宏观把握上，对于今后可能会直观影响我们的使用效果(舒适性、实用性、安全性和通用性)的小细节，却往往注意不够或者无所适从。
这些厨房装修中重要的小细节包括：●厨房插座的位置不对。
●橱柜的上下柜门错位。
●厨房水池或切菜案上方太暗。
●滥改原有的下水管、地漏的位置。
●保留厨房的地漏。
●厨房瓷砖选用亚光砖。
●厨房的橱柜没有抽屉。
●厨房设备买得太早或太晚。
厨房插座的位置，需要与厨房和橱柜的设计统一考虑。
否则，可能会有许多麻烦。
例如，厨房燃气灶旁设计了一个电饭煲的插座，没量尺寸，结果橱柜复测时发现它正在一个灶眼的上方。
考虑到以后这是个安全隐患，只好弃而不用或者大动干戈地改位，再或者只好让灶具移位，使得操作台缩小。
再比如，你可能为抽油烟机按欧式烟机的结构安排了插座，但是最终却买回了中式烟机，安装抽油烟机时，插座的位置影响安装或者影响美观。
为了省钱没有买整体橱柜，请工人现场制作的话，稍不注意，最后常会发现煤气灶与下方柜门错位，吊柜与地柜的柜门错位，或者洗菜盆下方的柜子有三扇门，吊柜却有四扇门，等等。
虽然不影响使用，却怎么看怎么别扭。
因此，橱柜的制作一定要注意相互间的对称比例关系，这样就不会发生错位现象。
厨房的橱柜要有抽屉。
菜盆龙头一定要选易用手背开关的，那种必须用手指旋转的龙头不容易保持干净，手上有油的时候转动起来也有困难。
厨房灯要亮，最好在水池或切菜案上方再装个灯。
橱柜如果没买杜邦可丽耐那种高质高价的人造石台面，就尽量用白色或者浅色的，这样即使有划痕也不是那么明显，但是，太便宜的人造石台面不能买，否则，厨房的人造石台面就需要像供神一样的供着它，平常操作时一有什么油污或脏水什么的，就要赶紧擦掉，不然渗进去就永远在里面了。
厨房原有的下水管、地漏的位置最好别改变。
改不好的话，最容易返水。
其中厨房的地漏有百害而无大用，最好取消。
家庭里的厨房设备常用的主要包括：抽油烟机、消毒柜、电烤箱、洗碗机、洗菜盆、灶具、微波炉、电磁炉等。
除了微波炉、电磁炉外，其余厨房设备均与橱柜有着密切的联系，装修时需要在恰当的时间来确定和购买。
其中灶具只有在安装橱柜开台面的时候才用得到，因为橱柜要按照灶具的尺寸开台面，这是最后的事情，所以确定和购买都可以最后再定。
但抽油烟机、消毒柜、电烤箱、洗碗机、洗菜盆这5大件都要早一点确定，在橱柜复测尺寸的时候就必须有具体的规格型号和尺寸了，否则橱柜没办法进一步设计。
需要特别强调的是，你需要做的只是要把你看好的抽油烟机、消毒柜、电烤箱、洗碗机和洗菜盆的规格型号和尺寸给橱柜厂家就可以了，大可不必当时就买回来，因为就算你买回来了，也只是量过尺寸

第一图书网, tushu007.com

就放在那里，而整个装修工期要一个半月到两三个月，这期间要是商家搞促销大降价，到时候你就后悔了，而且，这些设备体量都较大，如果买早了都堆放在工地，既影响施工作业，也容易损坏。
厨房洗菜盆不够大厨房洗菜盆的形状和布置与人个喜好有关，但是无论厨房大小或橱柜长短，洗菜盆的选择有一个前提，就是必须足够大。
即厨房洗菜盆的选择标准，不是因为厨房大而选择大盆，或因为厨房小而选择小洗菜盆，而是无论厨房大小，洗菜盆都必须保证能放下一个大的锅或壶。
1.如果采用的是双盆洗菜盆，并不是说就可以选择小一点的洗菜盆，而是其中一个洗菜盆的大小仍必须保证能放下一个大的锅或壶。
2.洗菜盆的深度为180mm，若使用不锈钢洗菜盆，其壁厚最好是1.2mm(至少应达到1.0mm)。
3.如果需要设置垃圾处理器，则将其设在双盆洗菜盆的较小洗菜盆下。
4.出于保护、绝缘和外观的考虑，在水池底面应设计遮盖物。
而且遮盖物应该是可拆除的，因为水管可能需要维修。
一种方法是采用装饰性面板做遮盖物。
5.洗菜盆的内部必须能够承受钢丝球类物品的摩擦，外侧必须也是光滑平整而且绝缘的。
6.洗菜盆的下水口应采用带污物篮的，若为双盆式，2个下水口都带污物篮的最好。
7.如果家中有老人或残疾人士需使用轮椅，洗菜盆下方不宜安柜门，而应留出740mm供使用。
同时洗菜盆的深度应减小到130mm左右。
8.做厨房橱柜时要事先考虑好洗菜盆的大小，因为橱柜龙骨间距和隔板间距有可能限制洗菜盆的尺寸大小，如果橱柜的龙骨间距比较小，以后买洗菜盆时非常烦心。
盲目选择开放式厨房开放式厨房主要是指将厨餐合一或是将厨餐、起居合一的设计方式，其优点是可以使空间加大，显得房间更加宽敞。
达到视野上的开阔，但并不是所有家庭、所有住宅都适合装修开放式厨房。
否则，即使下再大的功夫，投入再多的金钱，也未必能拥有一个时尚且舒适的生活空间。
一般而言，装修开放式厨房最好具备以下条件：●饮食习惯以冷餐、煮餐、烤餐为主的住户可以选择开放式厨房。
但是，大多数中国人的饮食习惯是，吃菜吃煎炒烹炸的，调料放酸甜苦辣的。
针对这种情况。
厨房还是以封闭式为好。
●开放式厨房的炉具，应考虑选用不会产生有害气体的电磁炉具，尽可能避免使用燃气炉具。
●厨房油烟不可避免，因此应选用大功率和带集烟罩的中式传统油烟机，不宜只看外观，而选择排油烟性能不符合国情的欧式烟机(特别是所谓原装进口的欧式烟机)。
●安装抽油烟机时，需特别注意选择适当的高度、角度及排风管长度。
●除安装抽油烟机外，开放式厨房应另外安装换气扇作为辅助排烟换气工具。
●开放式厨房的台面不宜放过多的炊具，以保证其美观性。
因此，最好让橱柜的储物功能尽可能大一些，将一切的“ 不美观 ”都装到柜子中。

第一图书网, tushu007.com

<<家居装修禁忌118>>

编辑推荐

《家居装修禁忌118》由中国建筑工业出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com