

## #理论拓展包 (将来予想) 厨房设计

理论模组：工程与经典

外部系统：厨房运作流程

巨大水池使厨房干净区与垃圾处理区分离，水池可冲除液体以及碎屑

布台区隔水池与炉灶，干净区内所有液体通过容器隔绝，及时（通过小盒子和刮刀抹布）处理滴出与碎屑

- 产生碎屑的菜板位于垃圾处理区与布台之间
- 布台区台下柜（抽屉）因为难以维持干净，所以只放同一规格的干净餐具与干净的清洁用品
- 一排直通室外的排气扇取代管道抽油烟机，开内侧盖板直接抽风（单独维护按钮断开关联）
- 洗碗机位于水池下方，屉两份，整体拿出，空的位于湿区，干净餐具移到布台下方
- 垃圾袋位于水池下方可抽拉，桶两个交替使用
- 脏布桶也位于水池下方
- 冰箱及储物柜位于干区