



心动厨房 以简驭繁

2024

中国厨房 & 电器
集成 / 嵌入式 / 一体化
趋势

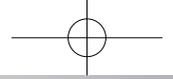
COMFORTABLE HOME& FAVORITE KITCHEN

国家电网 × 《瑞丽家居设计》

联合出品

2024年8月发布





目录

contents

- 01 ○ 前言
- 02 ○ 趋势看点一
空间无边界
自由的厨房生活方式
- 04 ○ 趋势看点二
颜值是关键
与整体家居风格深度融合
- 08 ○ 趋势看点三
健康又安全
打造环保可持续净洁空间
- 11 ○ 趋势看点四
家电智能互联
让下厨生活高效便捷
- 15 ○ 趋势看点五
厨电一体化
全场景方案构建厨房新范式



前言

preface

空间是生活的容器，而厨房是洞察生活品质的切口，是家庭味觉记忆的传承。当下越来越多人选择回归家庭厨房，尤其是成长于科技浪潮中的年轻一代。他们放下手机，约上三五好友步入厨房，夺回被线上虚拟世界抽离的线下生活感知力，在看得见摸得着的烟火气中重构生活秩序。

作为生活的多棱镜，大多数中国厨房不过寥寥数平方米，但这方小天地能够敏锐折射时代的缩影。伴随家庭结构和社交模式的变化，中国厨房正从单一功能性转向多元社会性，成为兼具烹饪饮食、情感交流、社交沟通、休闲娱乐的复合型空间，重新定义家庭中心。空间属性的叠加也令厨房从传统封闭转向敞开融合，开放式厨房成为厨房格局的主流趋势。厨房设计融入家居整体风格，呈现多样化、个性化、年轻化态势，引领厨房空间消费新潮流。

厨房的变迁史伴随着厨电的发展历程。传统厨房得以转型为社交型厨房的前提，是提升厨房环境的美观度、舒适性、安全性，简化操作难度，降低家务负荷。厨电产品搭载人工智能、物联网等新兴科技，以集成 / 嵌入式 / 一体化厨电为厨房空间赋能。

适合中国家庭的厨房到底什么样儿？未来厨房与电器潮流的趋势又有哪些？家电领域权威媒体中国家电网、资深时尚家居杂志《瑞丽家居设计》联合推出《2024 中国厨房 & 电器集成 / 嵌入式 / 一体化趋势报告》。该报告从重点人群数据调研入手，通过资深设计师的讲解与设计案例的深入分析，结合家用电器行业专家的前沿观点，以期为企业产品升级、消费者产品选购提供多角度、全方位的有价值的参考方案。



华帝厨房空间



趋势看点 01 空间无边界 自由的厨房生活方式

在情感需求与家电迭代的主客观条件交织下，厨房对于家庭生活的重要性被不断重构和升级，从过去不宜对外展示的幕后工作间，正逐渐变成一展生活品位与态度的多元舞台。

设计师徐睿作品



关键词：

生活场域的互动性——家庭社交中心

人间烟火气，最抚凡人心。随着现代媒介的影响与社交模式的转变，围绕客厅电视机与沙发的传统家庭中心慢慢消解，以饮食为纽带的情感羁绊日益受重视，厨房从单一家庭成员操持家务的封闭操作间，转变为强交互、可娱乐的多功能场景，提供空间的情绪价值。

“打破传统印象，创造自由空间。”北京叁合唯筑空间设计的主理人、设计总监徐睿在设计中采用“去中心化”理念，客餐厨一体布局令空间利用更随心所欲。厨房的中岛操作台和水槽位于公共区中央，不仅使用空间充足还可以面对座椅的方向让家务不再是枯燥的孤军奋战，而是和家人互动的一部分。

趋势看点 01 空间无边界 自由的厨房生活方式



设计师陈海洋作品

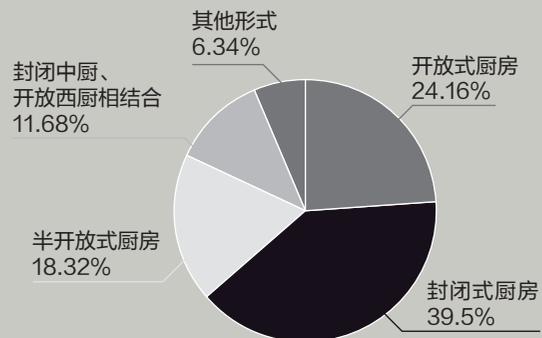
关键词：

开放式设计——更具流动性的空间

当传统的功能型厨房被赋予社交属性，功能的“越界”需要物理空间的“破界”来得以实现。在一体化家电与多元柜体的加持下，消除门与墙的阻隔，开放式或半开放式的厨房告别狭窄封闭，融入整体家庭场景。穿行自如的流畅动线释放空间能量，为灵活化、多场景的厨房生活赋能。

YY·STUDIO 创始人 & 设计总监陈海洋在采访中提到，可以通过构建隐藏门，在一推一拉之间，开启烹饪乐趣。他在厨房设计中以极高的灵活性创造生活意趣，以精简的光源扩展空间感与视觉明度，让厨房展露焕然一新的面貌。

中国家庭厨房布局统计



样本数据来源：2024 年心动厨房以简驭繁趋势调研问卷，2024 年 8 月，参与人数：1010 人



趋势看点 02 颜值是关键 与整体家居风格深度融合

从幕后走向台前，融入家庭整体场景的社交型开放式厨房，在外观上也势必与家居风格深度融合，成为表达家居个性的重要组成部分。全场景的套系化厨电将成为现代厨房的主流，繁杂的厨房电器构成有机整体，完成功能上的高效集聚、颜值上的统一飞跃。

老板盐系套装



趋势看点 02 颜值是关键 与整体家居风格深度融合

关键词：

多元化、个性化、年轻化

在千家千面的家居时代，厨房的模样没有标准范式，而是贴满“自我”标签，成为洞察居者审美个性、年龄画像的横截面。氛围感、漫画风、治愈系、慵懒风……厨房风格活泼多元的背后是下厨群体日益年轻化，走出校园刚步入社会的千禧一代完成从宿舍到小窝的流转，积极构筑“向往的厨房”，开启新生活。

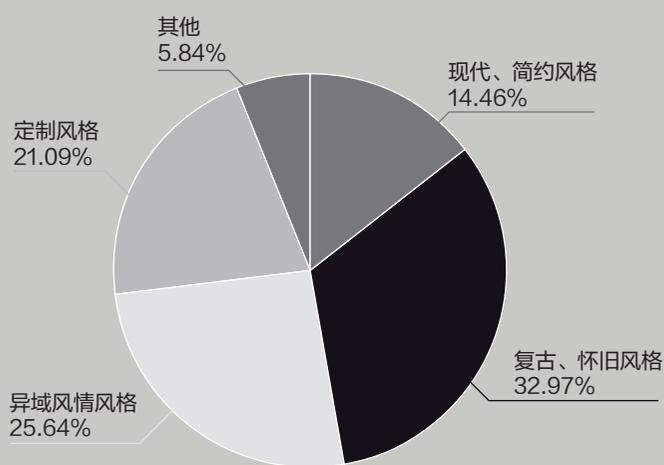


老板盐系套装油烟机 26A1-G1



老板盐系套装燃气灶 57BA-G1

对嵌入式 / 一体化电器的风格期待



表注：本次受访者中，有 32.97% 的人喜欢复古、怀旧风格的厨房，占比最高；其后是异域风情风格的厨房，占比是 25.64%；第三是定制风格的厨房，占比是 21.09%。

关键词：

艺术装饰，创造视觉趣味

当厨房的空间属性不再局限于单一的家务功能，实用性也不再是衡量厨房装饰的唯一准则，展示型的开放式厨房需要艺术品位的加持，契合不同场景的氛围需求，而艺术品位带来的视觉愉悦感提升了下厨的空间体验，也是把下厨从枯燥家务升华为兴趣爱好的重要推手。

趋势看点 02 颜值是关键 与整体家居风格深度融合



设计师 Sha Wang 作品



老板盐系蒸烤炸焗一体机 C90A-G1



老板盐系灵动门洗碗机 W76A-G1

关键词：

统一材质，风格一体化

较之其他功能空间，厨房存在器物杂多、家电风格不谐调、杂物收纳难等空间颜值难题，需要以集成式的一体化家电与柜体、以统一的材质构筑色系、风格一致的厨房立面，以利落的立体线条勾勒时尚感，以细腻触感提升亲和感，让美学的感性与实用的理性达到平衡。

“我一直梦想有个带有木元素的白色厨房，给我带来平静、温暖、永恒的感觉。” Atelier Fēn 的创始人、加拿大华裔设计师 Sha Wang 在采访中说道。她在自己家的设计中采用了开放式的厨房布局，由简洁的纯白和白橡木构成，再以黄铜配件和牡蛎白大理石后挡板来丰富纹理，增添精致感。

趋势看点 02 颜值是关键 与整体家居风格深度融合



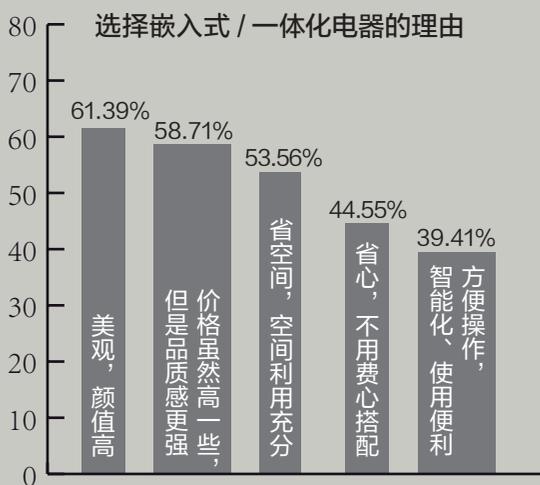
方太集成烹饪中心 Y3

关键词：

以简驭繁——厨房里的生活美学

极简主义已经渗透到人们生活的方方面面，用简约设计实现更多生活自由。以简驭繁，包罗万象，它不是舍弃精致，而是另一种融入情感的追求。

方太产品营销部部长龚晨在谈到厨房情绪健康时提到，高阶美学已经被更多用户所关切，方太集成烹饪中心Y3从“消隐”设计理念得到灵感，以“嵌隐”设计，以简驭博，通过简单的线条组合，勾勒出阳刚、硬朗、大气的产品外观。它就像海上的冰山，隐显合一，神秘又美丽，既提升空间品质，也提升生活品位。



表注：有高达 61.39% 的受访者将美观、颜值高作为选择嵌入式 / 一体化电器的理由。

万和电气中央研究院院长李光斌认为，在设计家电时，不仅要注重其功能性，还要考虑与家居环境的美学融合，实现家电与家居设计的无缝对接。万和蒸烤箱 DZK-Q 百搭星瀚灰演绎厨房美学，与整体星瀚套系产品完美嵌入厨房家居，增加用户厨房时尚年轻化气息。



万和蒸烤箱 DZK-Q3

趋势看点 03 健康又安全 打造环保可持续净洁空间

热火朝天、油腻呛鼻的厨房令人望而却步，社交型的开放式厨房不仅要在颜值上融入整体家居，更要从健康安全角度创造社交互动的可能性，享受厨房时光。

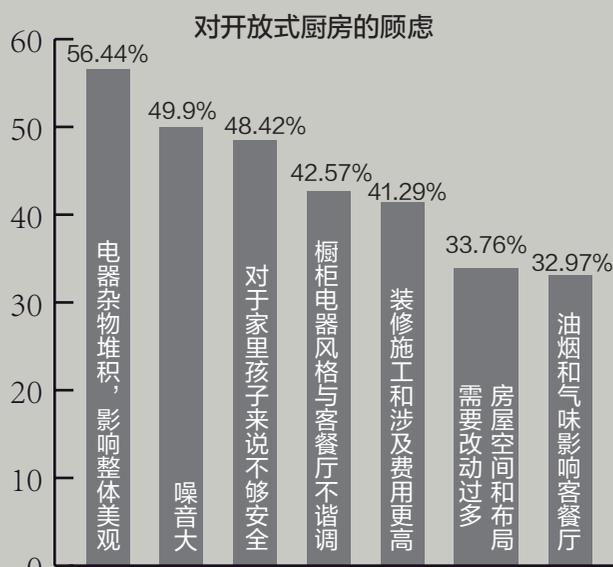
关键词：

功能性强——静音洁净，守护健康

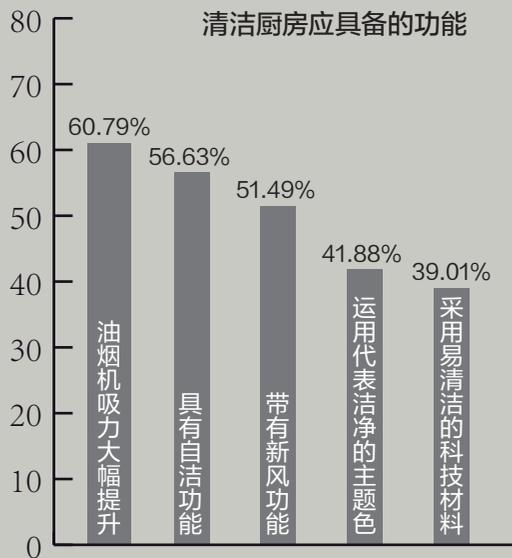
无论是封闭式厨房还是开放式厨房，油烟、油污和噪音都是恼人的厨房难题，是降低下厨体验、打击下厨热情的主因。全场景厨电的更新迭代正一步步击破功能性难题，如高效低噪、可实时监测净化厨房空气的油烟机，内部带有自清洁功能的集成灶、洗碗机、蒸烤箱等，搭配实用高效的收纳系统，空气洁净、清洁省力的厨房才能包容更多场景可能性。

怎样的厨房可以称为健康洁净的厨房？华帝股份产品企划经理李威威认为可从以下三点来判断：“一是产品之净，产品日常清洁方便并保持干净，有效抑制厨房细菌；二是空间之净，家居一体化融合及集成一体化解决方案，减少外露的清洁面积，腾出更多的空间收纳，保障厨房空间整体洁净，通风流畅；三是感官之净，即吸入式健康、低噪音、体表洁净、温度舒适。”

A.O. 史密斯认为，现代厨房应该有“好风”与“好水”。好风有助于打造健康安静的厨房空间，好水是家居生活的活力密码。A.O. 史密斯的 AI-LiNK 好风得益于独家设计推出的“静”油烟机，它开创性地将工作声源藏于吊顶，利用独特的迷宫式静音风道与消声设计，将空间内的噪音干扰降到最小，贴心地为厨房提供“静”的社交环境。A.O. 史密斯的 AI-LiNK 好水利用橱下冷热即饮净水机等产品，让净水直通蒸烤箱、洗碗机，整个全厨实现净水直通，为厨房提供便捷的热水、净水、软水，满足烹饪、洗涤所需。



表注：调研显示，过半的受访者认为电器杂物堆积，影响整体美观，占比第一；排在第二位的是担心噪音，排在第三的是孩子进出厨房的安全性。



表注：高达 60.79% 的受访者认为厨房油烟机吸力大幅提升能够洁净厨房，其次是具有自洁功能和带有新风功能，占比依次为 56.63% 和 51.49%。



趋势看点 03 健康又安全 打造环保可持续净洁空间

老板电器集成厨电事业部总经理张瑄谈到厨电的静音洁净、呼吸健康角度，认为一方面是烹饪环境更健康，在烹饪和各个环节，通过适宜的产品给予用户安全且舒适的烹饪环境，例如烹饪中无油烟的问题、厨房温度是适宜的、产品的声音是和谐不嘈杂的，餐具是无菌的，食材是新鲜的；另一方面是烹饪过程更健康，通过新一代的烹饪设备，能让使用者在烹饪过程中更加健康的厨房，例如烹饪前的用水，净水冲洗乃至能去除农残，在烹饪中设备能通过温度及时判断食物熟度给予提醒等；未来健康厨房可能还意味着用户健康饮食的管理，通过数字化、个性化的设备，能识别到用户的状态，并且通过 AI 烹饪大模型给予不同用户饮食的建议，通过帮助用户管理好饮食来实现更健康的生活状态。

老板高性能集成灶厨房场景



趋势看点 03 健康又安全 打造环保可持续净洁空间



华帝集成烹饪中心净³

关键词：

青绿态度——环保健康保证家居安全

囿于厨房一隅，仍心系山川湖海。环保无小事，节能减排并不停留于宏大叙事层面，也践行于家常灶具的一开一关之间。当突破性的燃烧技术、碳中和等环保概念引入并应用于灶具等厨电中，一方厨房小天地也承载着科技向善的意义，离可持续的幸福生活愿景更近一步。

在谈到何为“健康厨房”时，万和电气中央研究院院长李光斌认为一个健康的厨房应该具备八个关键特征：1) 无菌健康；2) 呼吸健康；3) 营养健康；4) 智能化技术的应用；5) 低碳环保；6) 安全性能；7) 静音设计；8) 个性化和套系化。他认为健康厨房应当注重环保和节能，使用低碳足迹的电器和可持续的材料，减少对环境的影响。

在新时代，健康和环保意识越来越强烈，消费者更加关注健康饮食、以及节能减排、减少浪费和环境友好的厨房解决方案。方太产品营销部部长龚晨认为，空气健康是健康厨房的基础。在烹饪过程中，油烟、异味以及可能的污染物是影响厨房空气质量的主要因素。因此，一个健康的厨房必须配备高效的油烟净化系统，它能够迅速而有效地吸走油烟，并通过多重过滤技术确保室内外的空气清新无污染。此外，蒸汽污染也值得关注，蒸汽外排容易对人体造成危害。



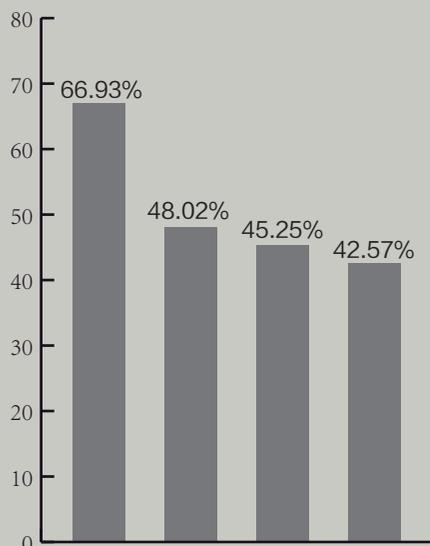
方太集成烹饪中心 Y3

趋势看点 04 家电智能互联 让下厨生活高效便捷

智能家居的发展越来越成熟，从智能单品走向全屋智能联动，大到电动窗帘、灯光控制，小到一台电风扇、扫地机器人，都能通过网络连接达到一键远程控制的目的。智能厨电的加入让下厨更加便捷和舒适，告别“做饭两小时，吃饭五分钟”的状态，塑造出省时省心省力的厨房生活。安全预警系统的加入让厨房成为更加安全的居心地。

万和厨房空间

厨房中使用的电器种类



表注：从调研结果中可以看出，厨房 & 电器集成 / 嵌入式 / 一体化成为当下的热门趋势。

表格从左至右依次为：

功能、形态集成类产品：

集成灶、集成水槽、微蒸烤箱

专项功能厨电产品：燃气灶、

油烟机、烤箱、电饭煲、电压力锅

嵌入式厨电产品：嵌入式蒸烤箱、

嵌入式洗碗机、嵌入式水吧

适配厨电家居一体化产品：

厨电套系产品、集成烹饪中心、

整体厨房产品



英伦美家作品

趋势看点 04 家电智能互联 让下厨生活高效便捷

关键词:

AI+ 厨电崛起, 从“智能时代”进入“AI 时代”

中国饮食的八大菜系、28 种烹饪方法中, 仅煎、炒、炸、爆、烧、氽、蒸、炖这几种技巧就让人眼花缭乱, 足以看出烹饪技巧对美食呈现的重要性。智能厨电成为烹饪小白的好帮手。将网络算法和大数据植入厨电大脑, 让厨电拥有与人相似的感知能力和操作能力。具备自主学习能力的 AI 厨电能记住个人喜好, 轻易复刻记忆中的美味。还能作为管家进行安全提醒防止干烧或者满溢导致的安全问题。提升效率、降低做饭门槛的 AI 厨电让下厨有了更多主动性和愉悦感。

A.O. 史密斯谈到现在厨电行业的新趋势是全屋高端智慧互联生活这里既有全屋好风好水乐享健康, 更要搭建一个智能生态。比如 A.O. 史密斯将 AI-LiNK 升级成一个全新的开放生态, 和更多的高端品牌成立高端智慧生态联盟, 通过技术创新联合进行产品互联、资源共享, 真正从消费者的舒适体验出发, 共建智慧互联健康生活新未来。

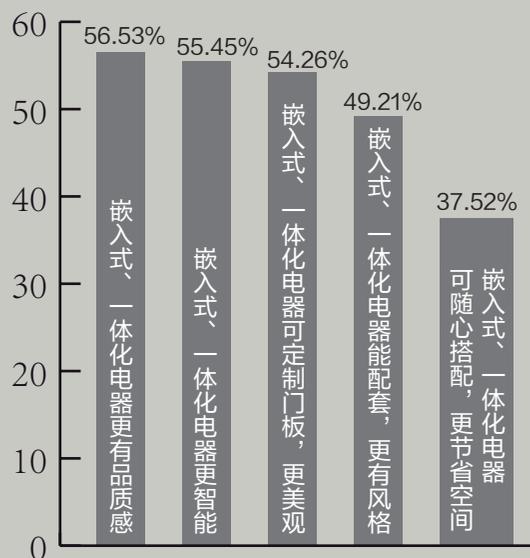


A.O. 史密斯静油烟机



A.O. 史密斯洁霸洗碗机

对嵌入式、一体化电器产品的期待



万和电气中央研究院院长李光斌谈到, 厨电产品与 AI 科技结合碰撞的新火花带来八大影响: 1) 提升烹饪效率与便捷性: 如智能烹饪机器人能够自动调整火候、时间, 自动翻炒, 确保食物烹饪均匀, 简化烹饪流程; 2) 个性化烹饪体验: 根据用户的口味偏好和健康需求推荐食谱, 并自动调整烹饪参数, 实现个性化的烹饪体验; 3) 厨房安全与卫生: 提高厨房的安全性和卫生标准。例如, 智能油烟机能够自动识别油烟大小并调整吸力保持空气清洁; 4) 促进厨房社交化: 改变了厨房作为单一烹饪空间的传统属性, 转变为更加开放和便于社交的场所, 增加家人互动; 5) 推动产业升级: 推动厨电行业的技术革新和产业升级; 6) 满足健康饮食需求: 根据算法精准控制油盐摄入 提供菜品的营养分析, 满足个性化健康饮食需求; 7) 提高运营效率: 面向餐饮企业的 AI 数字厨房解决方案, 通过智能烹饪机器人和智能厨房调度系统, 降低人力成本、提高运营效率; 8) 促进全球化业务布局: AI 数字厨房解决方案支持餐饮企业快速扩张和全球化业务布局, 满足不同地区对菜品口味的本地化的需求。



趋势看点 04 家电智能互联 让下厨生活高效便捷



尚层别墅装饰杭州分公司设计总监刘运荣作品

关键词：

情绪价值——个性化定制让下厨充满乐趣

英国哲学家朱利安·巴吉尼在《吃的美德：餐桌上的哲学思考》一书中说：“饮食涉及人类本性的每一个重要方面：动物性、感知性、社会性、文化性、创意性、情绪性以及知识性。”品尝到美食会产生心理上的满足和愉快，在饮食文化深厚的中国更加重视食物带来的幸福感。智能厨电注重个性化需求，捕捉烹饪者的饮食习惯，将记忆融入味道当中。健身人士能得到增肌减脂的菜谱，南方人能获得咸粽子的做法，北方人能学会制作咸豆花，甚至能为吃饭选择困难的人群安排盲盒菜谱新惊喜。个性化定制

丰富了厨电与人的连接，唤醒内心深处真正的“自我”，让下厨更加自在和舒适。

方太产品营销部部长龚晨谈到厨电情绪价值认为一个健康的厨房应具备：良好的照明设计、合理的操作动线和舒适的高度，以减少烹饪过程中的疲劳感和不适感。静音设计也是不可忽视的要素之一。方太深知噪音对烹饪体验的影响，集成烹饪中心Y3在产品之初，运用NVH多维柔声降噪技术，降低运行噪音，创造宁静的烹饪环境。一个真正的“健康厨房”应当从空气健康、饮食健康和情绪健康三个维度出发，全面保障家庭成员的健康与安全。



趋势看点 04 家电智能互联 让下厨生活高效便捷

关键词：

高端化与年轻化——生活品质与效率双重提升

快节奏的生活，要做到每天亲自下厨，少不了高效、省时省力还“聪明”的厨房。过去的厨电主要是功能性产品，如今的厨电在满足功能需求的同时也要提高生活品质。新中产消费人群的崛起带动了厨电套系的发展，生长在互联网时代的他们更愿意为高品质的产品体验和高效率的生活付费。套系化的厨电产品细分了使用场景，强大的功能打破了传统厨房设计的繁琐，减少需要操心的事情，高颜值的设计提升了下厨体验感，省事高效的下厨方式让更多人专注和回归生活本身。

聪明的厨房反应在 AI 角度，老板电器集成厨电事业部总经理张瑄认为 AI 不能代替人的作用，但是通过 AI+ 硬件可以让烹饪变得简单而高效，代替掉烹饪中繁琐重复的环节，其次是 AI 的介入可以让年轻人面对没有做过的烹饪时，有更充足的底气，提高烹饪成功的概率，让烹饪这件事变得更加享受。

老板高性能集成灶麒麟 9A Pro



趋势看点 05 厨电一体化 全场景方案构建厨房新范式

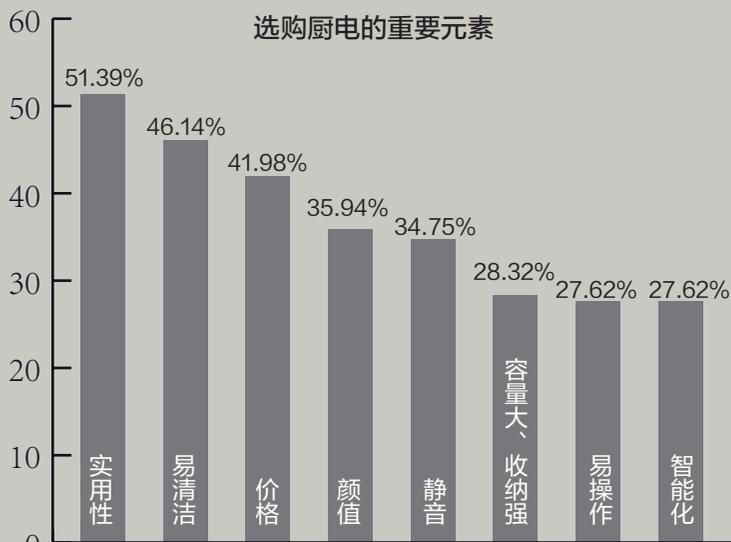
生活方式多元化，厨房空间也呈现出科技与美学一体化的趋势。厨电一体化为人们提供了厨房装修新思路，从材质、色彩、工艺、科技等多维度重构厨房之美，每一种感官体验都让人望见心之所向的厨房生活，筑就幸福的锚点。

关键词：

简化空间——优化厨房动线，巧妙收纳

厨房是一个操作功能密集的空间，优化厨房动线能减轻繁琐的操作，嵌入式和一体化形态的厨电成为当下的主流，将厨电镶嵌到空间之中，让厨房瞬间扩容，不仅能提升厨房空间利用率，还能有效规划厨房动线，一体化的美感造就梦想新厨房。

尚层别墅装饰公司的李亚芹在案例中提到，开放式的餐厨空间给居者带来欢声笑语，开放式格局、西厨岛台围合式设计，以流畅的线条诠释出空间的谐调，打造出合理动线，让空间更具动态美感。



表注：厨电的实用性及易清洁是用户们更关心的点，这可以帮助下厨者省时省力地完成美食。



尚层别墅装饰苏州分公司李亚芹作品



趋势看点 05 厨电一体化 全场景方案构建厨房新范式



黎水仁佳空间设计创始人叶永志作品

关键词：

嵌入式电器——空间与家电“无感融合”，美观大方为厨房空间做减法、为功能做加法是装修时的重要关注点。开放式厨房让嵌入式厨电成为现代厨房美学的趋势，既能体现简约之美，同时还蕴含科技之新，让厨电产品不再是单独的个体，而是能与其他家居用品产生美学联动的艺术品。

针对嵌入式家电的散热问题，华帝股份产品企划经理李威威谈到，前置散热可能导致热量释放在厨房空间内，使得周围环境温度升高；或者在蒸烤箱完成蒸制烹饪后，开门一瞬间会聚集大量蒸汽排出，容易

出现烫伤的风险。针对这两种典型的问题，集成烹饪中心是一个很好的解决方案，将蒸汽和热气通过上排连接的方式，从灶具部分的排汽口直接排出，通过烟机吸走，或者在散热风道中设计蒸汽冷凝通道，将烹饪中产生的蒸汽和热气通过冷凝通道快速降温。

两个设计师工作室主理人张蕊在跟屋主交流过程中感受最深的是当下年轻人更青睐智能化厨房带来的便捷与效率，如通过智能系统语音控制嵌入高处的调料架的升降，既保障了使用安全又解放双手，增加做饭的便捷性；远程操控定时厨电，声控操作可增加厨房的烹饪效率和使用安全。

趋势看点 05 厨电一体化 全场景方案构建厨房新范式

关键词:

厨电一体化——

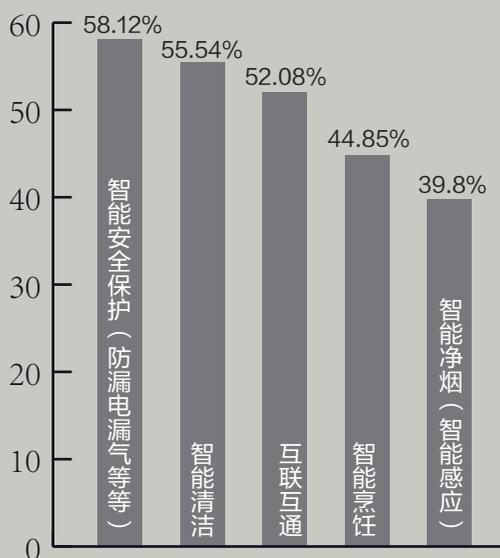
多功能区域融合, 智能控制与监控

厨电一体化让封闭的厨房敞开大门, 厨电和厨房走向客餐厅, 智能操控系统实现多厨电协同管理, 还能与其他智能家居进行梦幻联动。从功能和美学实现客餐厨一体化, 让各个功能空间构成有机整体, 成为面对纷扰生活时的解药。



方太集成烹饪中心 Y3

厨房空间集成 / 嵌入式 / 一体化厨电产品的智能设计



表注: 安全保护、智能清洁及互联互通成为最热门地选项, 多功能智能操控是当下大家比较关注也比较实用的看点。

新锐设计师温馨为潮玩爱好者设计的家, 通过开放式岛台延续“玩趣”概念, 收纳柜上陈列着古董、精美花瓶、餐碟等瓷器, 嵌入式厨电产品让橱柜浑然一体, 木质吧台与咖啡杯收纳柜的材质和颜色一致打造出家的精致和艺术感。

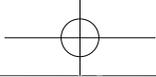
方太产品营销部部长龚晨谈到集成化的特点: 一方面是厨电美学上的客观需求, 解决了中国厨房普遍小、烹饪需求多的用户痛点; 同时, 集成化也为家电创新找到新的思路和方向, 厨电正在融入云计算、AI 等新兴技术, 需要一个统一的、集成的厨电操作系统, 来管理场景内的所有厨电, 这样它们就能发挥更强大的协同效果。

趋势看点 05 厨电一体化 全场景方案构建厨房新范式

老板电器集成厨电事业部总经理张瑄谈到，厨房是用户家庭提升生活品质的重要场所，用户对厨房场景的需求已经从单一的产品和服务逐渐趋向于更加多元和智能，贯穿烹饪全链路，跨行业、跨品类的厨房智慧生态场景；坚持科技+人文路线，打造贯穿烹饪前中后链路的数字厨房全链路烹饪解决方案，老板电器一直在为之努力。他提到，老板电器力求通过智能化硬件改进，降低用户的烹饪门槛，持续提升用户体验，以品牌建设、技术创新和产品升级为依托，不断推动烹饪生活方式变革，推进中国厨房烹饪生态智能化升级与发展。

老板高性能集成灶麒麟 9A Pro





策划 & 执行 / 《瑞丽家居设计》、中国家电网
编辑 & 文 / 高高、Jasmine、敏子、政政

