

台上盆 VS 台下盆 洗手盆你会怎样选?

卫生间里的洗手盆使用频率超高,平时洗手、洗脸、洗小件衣物都要用到,但要想选到一个颜值在线、使用方便的洗手盆,也并不是那么容易。市面上的洗手盆主要有台上盆和台下盆两种,在美观性和实用性方面各有优缺点,你会怎么选择呢?

颜值比较

所谓“台上盆”,就是盆体位于洗手台面上方。台上盆材质、颜色、造型都比较丰富,堪称洗手盆中的“颜值担当”。在装饰城里选购时,往往让人感觉“眼前一亮”的都是台上盆。台上盆在设计上有很大的发挥空间,每一款都各具特色,业主可以尽情选择适合自己装修风格的台上盆。很多台上盆看起来就像是一件艺术品,买回家去,能为卫生间增色不少。

“台下盆”的盆体位于洗手台面下方。相对来说,台下盆的造型大多都是中规中矩,让人感觉外形上都差不多,时尚感要稍差一些。

实用比较

因为盆体高出台面,使用台上盆洗漱时,扬起的水花容易溅到台面上,需要经常擦拭。同时,有些台上盆看着比较大,但内部的尺寸其实并不太大,尤其是那些形状不规则的台上盆,实际用起来并不太方便。

台下盆的盆体上沿与台面高度一致,因为台面上没有凸起的盆体,所以显得台面上更加宽敞。洗漱时,水杯、毛巾等都可以随手放在台面上,使用起来也会比较方便。

清洁比较

台上盆的盆体位于台面上方,因而上面一旦沾上水渍、灰尘等,都会非常显眼。台上盆的盆体和台面接触的地方,总会留有缝隙,比较容易积累污垢,而且不太容易清理干净。连接盆体与台面常常使用玻璃胶,如果长期处于潮湿状态,玻璃胶还会发黑、发霉,看上去很影响心情。

台下盆的盆体在台面下方,如果盆体里有污渍,可以直接打开水龙头冲洗。台面上溅上的水渍,也可以直接擦拭到盆体里,清洁起来非常方便,基本没有卫生死角。

安装比较

台上盆的安装比较简单,对于工人的安装技术要求不太高。一般来说,就是

根据安装图纸,在台面的预定位置上开孔,将盆体放置好,用玻璃胶将缝隙填上就行。后期如果想要更换盆体,只需要清除玻璃胶,再安装上新的盆体,也很方便。

台下盆的安装就要相对复杂一些,要进行嵌入式的安装,如果台面上为盆体预留空间的尺寸有偏差,就可能需要返工,或者是在盆体和台面之间留下缝隙,给日后清洁造成麻烦。

耐用比较

台上盆因为是固定安装在台面上,相对比较结实耐用。但台上盆的盆体因为裸露在外,比较容易被磨花,使用久了可能光洁度会下降,没有新的那么好看。

台下盆一般要通过胶来粘合在台面下,使用时间长了,有可能会掉落。

价格比较

从整体上看,因为台上盆设计空间比较大,所以价格会比台下盆高一些。而且台上盆款式多样,不同款式之间的价格差异也会比较大。

总的来说,台上盆比较美观,而台下盆实用性更强。另外,洗手盆通常是和柜体组合在一起的,选购时对于柜体质量的优劣也要一并考虑。(据《每日新报》)

□记者 邱一帆
实习生 姚燕乐

教您做四道春季时令菜

阳春三月,万物复苏,一大波时令春菜正在上市或者即将上市,空气中浸润着朴素的清香。春菜营养丰富、鲜嫩可口,深得周口人喜爱。记者整理了几道时令春菜小食谱,用料简单,制作工艺也不复杂,让大家一口气“吃掉”整个春天。

蒸榆钱

榆钱有丰富的营养成分,其含铁量是菠菜的11倍,是西红柿的50倍。有健脾和胃、安神助眠和止咳化痰的作用。

做法:洗净的榆钱加入一勺面粉,不需要加水,用干面粉包裹拌匀即可。水烧开后上锅,大火蒸5分钟,即可出锅。

香椿炒蛋

香椿又名香椿芽、香椿头、大红椿树等,富含钾、钙、镁元素。香椿对于预防慢性疾病有所帮助,其中含有抑制多种致病菌的成分,以及相当丰富的多酚类抗氧化成分。

做法:香椿洗净切碎,加入蛋液和盐搅拌均匀,旺火热油,香椿蛋液下锅,炒至两面金黄,即可出锅。

青团

春天的艾叶鲜嫩多汁、芳香扑鼻,有祛湿、散寒、消炎、抗过敏等作用,最经典的吃法就是做成青团。

做法:艾叶放进开水里,加少许小苏打煮4分钟,捞出后用破壁机打成泥状,加入适量的糯米粉、少许白糖搅拌均匀,揉成柔软的面团。取适量面团搓圆按扁,中间包入豆沙馅,收口,再揉圆。水烧开后上锅,大火蒸10分钟,即可出锅。

槐花煎饼

槐花性微寒,呈黄白色或淡黄色,香味诱人,是一种药食同源的花卉。春天肝火旺,食用槐花正好起到清肝火和润燥的作用。

做法:槐花洗净并控干水分,加入鸡蛋、面粉、盐、十三香搅拌均匀。平底锅刷油预热,倒入搅拌好的槐花鸡蛋面糊,小火烙3分钟,即可出锅。

新派京味儿火锅 落户淮阳

3月13日,市民一边听着京剧,一边围着桌子吃火锅。“生旦净末丑,人生如戏,酸甜苦辣咸,味如人生”。当日,京禧道新派京味儿火锅在淮阳开门迎客,边听咿咿呀呀的京剧,边吃京味儿十足的火锅,令食客耳目一新。

记者 杜欣 摄



告别杂乱无章的厨房

还在抱怨厨房太小、橱柜太小、台面太小,让厨艺高超的你无法大展拳脚?只要用好这些收纳技巧,你的厨房就会瞬间告别杂乱无章,让你拥有充分施展的空间。

墙面

锅碗瓢盆再加上各种瓶瓶罐罐,“霸占”了你的台面空间?只要在墙面上设置一组不锈钢壁架,搭杆、挂钩、搁板可以随意组合,就能把它们通通请上墙!

将砧板、锅铲、汤勺等挂上壁架,烹饪时可以随手取用,省去了翻找的麻烦。洗净的抹布、擦手巾,都可以挂到搭杆上,方便再次使用。把各种小袋的调料整齐地放入带把手的塑料收纳盒,再把收纳盒摆放在搁板上,取用时可以把整个收纳盒直接

拉出来,一眼就能找到需要的调料袋。

磁性刀架可以整理不同刀具,避免它们在柜子里相互磨损,需要用时直接把刀具从刀架上摘下来就行。

即使是微波炉这样的“大家伙”,也可以用结实的托架“端”上墙,一下子就能省出一大片台面。

如果你喜欢宅在家里腌制泡菜、做果酱,或者酿果酒,玻璃密封罐一定要准备几个。将这些密封罐在搁板上整齐地排列起来,透明玻璃可以方便你随时观察食材的变化,丰富的颜色也会将你的厨房点缀得更加生动。

橱柜

橱柜是厨房里最重要的储物空间,一定要充分利用好。

如果感觉柜门内的分层搁板太少,每一格里都有不少空间浪费,可以在格内再放置一个分层的小架子,这样一层变多层,又能多放不少东西。

地柜的转角常常让人感觉“深不可测”,明明很大一个空间,却不太好利用,东西放得靠里一些,就要探身进去才能拿出来。其实,在里面安装一个转角墙柜转篮,就能轻松解决这个问题。取物时只要转动转篮,转角里的物品都是伸手可得。

橱柜中的抽屉往往是从外面看着整洁,一拉开就显得凌乱不堪。根据每个抽屉的用途,在里面放上不同尺寸的储物格,再把各类小物件分门别类地放入其中,抽屉的利用率就能大幅提升,取用时也能一目了然。(据《每日新报》)