

买房把握四大黄金原则

无需为上涨的房价买单

多数购房人看不懂、猜不透。究竟是现在就买,还是再等一等?业内专家认为,做一个聪明的购房人必须掌握四个黄金原则。

明确生活居住需求

江西盈科房地产营销策划有限公司副总赵鹏认为,现在该不该买房,要首先抛开房价涨跌的心理预期。对于购房者来说,最关键的是认清自己现有的住所能否满足个人与家庭的生活居住需求。从家庭成员状况、日常起居、工作、学习、家庭休闲、家庭社交等家居生活的基本层面来确定住房需求,以此为依据来考察现有的住宅在地理位置、交通状况、房屋面积、户型格局、房屋质量、物业服务、周边配套等几个主要指标上能否满足。如果现有住房在3个以上的指标上不能满足需求了,那么就需要考虑购置一套能符合需求的房子了。

确定价格承受范围

由于房价已经处于高位水平,为了不背上过于沉重的贷款压力,在了解到满足生活需求的住宅选择标准后,需要对家庭的财力进行评估,确定出一个可承受的价格范围。

判断价格底线,可以用贷款最高额度与最高年限,来算出每月还款额,只要月还款额占家庭月收入比的三分之一以下即可。判断价格浮动空间,可以根据住宅指标家庭生活的影响程度分清各项需求指标的主次关系,明确哪些是必须满足的刚性需求,再确定哪些是可以舍弃的柔性需求。

这样一来,就可以在有限的财力之下,得到既符合置业期望、又具有充分选择空间的购房价格定位。

衡量房子性价比

衡量住宅性价比是否最优化,也就是看与同档价格住宅相比其居住及附加价值是否最高。我们购买一套住宅,买下的并不仅仅是一套房子,还有附属在房子上的生活环境,包括区域配套、社区环境、物业服务等。区域配套包括有餐饮、休闲、金融、医疗、教育、交通等多方面,这些直接决定生活的便利度。社区环境主要包括:绿化环境、



人文环境、社区安静度和安全封闭性等。

不为明天的升值买单

房子的出售方总是对房子所在的区域发展规划进行夸大性的描述,手中拿着升值潜力这张牌,试图让买家感受到:他买到的不仅是一套房子,更是一枚在不断长大的金元宝。在这种诱惑下,买方在价格谈判时要坚持自己的购房原

则和价格底线。

对于自住型购房者来说,房子买来是为了解决当期的居住,应该更看重的是房子当期所具有的价值,而不要过多地考虑房子的未来升值潜力,不要用今天的钱为明天的升值买单。

要是想在价格谈判中“有理有据”,不陷于被动,购房者应该关注当前房产的价格行情,尤其是对想要购买的住宅区域和小区的价格有一个全面的了解。

(新华网)

开启幸福之门——厨房新生活

现如今,厨房在家中的地位越来越高,厨房已经不仅仅是一个做饭的地方,时下新居中的厨房是聚会、交际的场所,偶而为之的下厨,已经成为生活中放松休闲的节目之一,为生活凭添了几分情趣。投资你的厨房,选择一种新的厨房生活。



预算:2W适合主厨:上班族,把偶尔下厨制作精致的私房菜作为乐趣

一个小厨房

五星酒店里的大餐、街边大排挡的小吃,亲手煮的一顿饭,哪一餐会更让你心动?在各式各样美食博客、各种私房菜泛滥的今天,你是不是也想要“自食其力”呢?拥有一个操作方便的小厨房才能精心炮制属于你自己的私房菜!一个设计合理的小厨房,需要空间够讲究,橱柜够风格,饰品够个性,整体气氛够时髦。在这个厨房里面该有的

设施都应该有,它能够帮你完成一些常见菜谱中的菜式,让你享受烹饪的乐趣。

小厨房的空间

小厨房一方面要注意功能完备,还要注意最大限度地提高空间利用率。尽量将众多电器容纳进橱柜里,让台面显得清爽。地柜与吊柜之间是可以充分利用的地方,将墙面层架安装于此,放置消毒柜、微波炉,或安装层板、挂钩,收纳盘、杯、调料瓶、铲子、

勺子,这样就避免了它们占据橱柜台面。厨房如果较窄,不易选择带拐角的橱柜。但如果较宽,则要充分利拐角的空间,比如使用转篮可摆放更多的锅碗瓢盆。中式深型烟机更符合小厨房的要求,省钱的同时,节省出来的空间还可以增加吊柜的数量。

整体小厨房

如果将整体厨房设计概念引进来,小厨房其实可以布置得非常漂亮、华丽,完全抹去因拥挤而杂

乱的缺陷,欧式设计的整体厨房,力图在有限的小空间内体现出功能性与实用性。内嵌式的把手,可高可低的操作台,可宽可窄的台面进深,流畅的线条设计,简洁、干净、功能齐备,几乎涵盖了厨房里所有的电器,烤箱、内置微波炉。需要注意的是投资较少的开放式厨房,在设计上有一定难度,屏蔽油烟效果也很一般,索性做成封闭的空间,相对更加实用。

预算:5W适合主厨:烹饪水平较高,经常在多人聚会中掌勺的大厨

为什么要专业

在每一个家庭里面,不能少的是全家人一起吃饭的场景,如果你经常在家里进行这样的会餐,如果你觉得酒店做的菜也不过如此,那么你一定是一位专业的大厨。一个大厨肯定不会容忍只有烤箱,没有焗炉的厨房。而满足的看一群人饕餮过后再去洗碗绝对是件煞风景的事。所以在能够让大厨发挥出水平的厨房里,烤箱、微波炉、洗碗机、垃圾

处理器、消毒柜、电瓷炉、咖啡机等,这些大厨们的武器一个都不能少。

什么叫专业

一般家用厨房在进行升级改造时,各种专业厨房的设计元素和概念被大量使用,使家用厨房的设计更加趋向人性化。简单的如刀具的摆放,设计者会选用可以横向移动的前类刀具架,并在刀具架前面装设可以遮挡水滴、油迹的防水玻璃,使用相当方

便。专业厨房内所有设备几乎都固定在橱柜内,橱柜里塞满了各式炊具,多个炉头的燃气灶,可以同时进行几个菜的烧制。对于一个专业的大厨来说,每件东西都应该有它的安放之处,而且都应该放在适当的位置,用四个字来形容就是“恰到好处”。

隐性的专业

厨房是家用电器比较集中的地方,复杂的内在联系也须处理得当。针对不同

的厨房格局,要结合操作流程对操作区域、交通走向进行合理布置,管道走向如何,厨房朝向,进光量、台面高度、柜体高度和厚度、灯光的亮度等问题要进行足够的研究,甚至进行实践。家中“主厨”的意见非常重要,尽可能在全盘考虑后,再与橱柜设计师进行深入沟通,只有前期深入细致的沟通,才能设计出高水准的厨房生活。

预算:10W以上适合主厨:其实这种厨房的主厨不一定会做饭

厨房和品味

厨房可以显示主人的品味。设计师说,厨房装修花费超过10万元的主人,基本上是不在家里做饭吃的。对于这些主人来说,厨房已不再是传统意义上的厨房,厨房是一个重要的交流空间,也是一个社交场合,它更休闲、更娱乐,在开放式的豪华厨房里尤其能体现出这种思想。用于享受的电视机、音响都被巧妙地加进厨房里面,

让主人可以一边下厨,一边收看喜爱的电视节目或倾听优美的音乐,尽情享受生活的美好。

奢华的表象

与一般的厨房相比,这些豪华厨房都拥有更大的空间,这也使设计师有更多的发挥余地,顶级的橱柜配置、先进的电器设施,一切穷尽奢华和优雅的事物都可以在这个空间出现,精细的雕饰、时尚的外表都可以一目了然。岛

式或者半岛式布置成为厨房的主角,这种设计可以清晰地表现厨房的奢华风格,在岛的上方还可以设计铝制吊架、实木吊架、玻璃吧台等,既可以充分利用空间,又让操作变得极为便利。

大,更要合理

空间是生活方式的表现,选择什么样的厨房,就等于选择了一种什么样的生活品位。与普通的厨房相比,这些鲜见烟火的豪

华厨面积大、层高高,可以成为举行聚会活动的场所。作为一个社交场所,在设计这些厨房时更要充分利用空间,在满足了基本的储物空间、操作空间的前提下,要保留有足够的活动空间。对于别墅户型的厨房设计,不再追求面积的增加,而是强调空间的合理,通过这些空间来增加整个厨房的趣味性、变化性,彰显主人的尊贵身份。