



wyszukaj ...

Szukaj

MENU GŁÓWNE

- STRONA GŁÓWNA ▶
- PRZEWODNIK PO ZAKŁADKACH ▶
- DZIADKOWIE WSPOMINAJĄ ▶
- WSZYSTKO DLA WNUKÓW ▶
- RODZICE NASZYCH WNUCZĄT ▶
- ZDROWIE ▶
- DIETETYKA ▶
- PSYCHOLOG ▶
- RADY ZRZĘDLIWEGO DZIADKA ▶
- UNIWERSYTET TRZECIEGO WIEKU ▶
- MODA - URODA ▶
- DOBRE JEDZONKO ▶
- GOSPODARSTWO DOMOWE ▶
- PRZYJEMNOŚCI ▶
- RODZINNE ANEGDOTY ▶
- ZAPROSZENIA ▶
- ODPOWIEDZI NA PYTANIA ▶
- WARTO PRZECZYTAĆ ▶

Linki do przyjaciół

REKLAMA

Stwórz swoją spiżarnię

Wpisany przez S.Z.

sobota, 25 sierpnia 2018 06:44

Stwórz swoją spiżarnię

Wbrew pozorom, stworzenie komfortowej kuchennej strefy przechowywania wcale nie wymaga oddzielnego, przestronnego pomieszczenia. Rolę spiżarni równie dobrze może pełnić jedna, duża szafka. O ile oczywiście odpowiednio ją zagospodarujemy.

K
to choć raz, przeszukując kuchenne, zazwyczaj przepełnione szafki nie marzył o miejscu, do którego można szybko schować (a co ważniejsze – później równie szybko znaleźć) wszystkie kuchenne produkty? Miejsca, które pomieści zapasy żywności, drobne akcesoria, całkiem spore naczynia, a nawet rzadko używany sprzęt AGD. Kto nie marzył o przestronnej, świetnie zorganizowanej spiżarni? Takiej, w której każda rzecz ma swoje miejsce i wszystko jest łatwo dostępne...

No cóż, choć pojemna i wygodna spiżarnia to marzenie wielu pań i panów domu, w praktyce niewielu z nas dysponuje tak dużą przestrzenią, by ją stworzyć. Czy to oznacza, że jesteśmy skazani na nieporządek, a także utratę czasu i sił na uciążliwe, powtarzające się prawie każdego dnia poszukiwania potrzebnych rzeczy? Absolutnie nie! Komfortową strefę przechowywania możemy stworzyć nawet w stosunkowo niewielkiej kuchni. Stosując proste triki i wykorzystując odpowiednie rozwiązania, możemy szybko i bezproblemowo ukryć zapasy.

Krok pierwszy: rozplanuj przestrzeń

Od czego zacząć? Od analizy własnych przyzwyczajzeń i potrzeb, a także możliwości lokalowych. Planując nową zabudowę meblową, lub modyfikując obecne meble kuchenne, zastanówmy się jakich produktów najczęściej używamy, jakie są nam najbardziej potrzebne i jakie zajmują najwięcej miejsca.

- Zasada optymalnego rozmieszczenia produktów w kuchni jest bardzo prosta. Rzeczy potrzebne często – sztućce, przyprawy, drobne akcesoria warto umieścić pod ręką – najlepiej w szufladach z pełnym wysuwem. Te, których używamy rzadziej lub wręcz sporadycznie, swoje miejsce powinny znaleźć w miejscach mniej dostępnych. Na przykład na dnie szafek dolnych, lub w szafkach umiejscowionych pod samym sufitem. – wyjaśnia Damian Rybak, specjalista do spraw technicznych firmy REJS, producenta akcesoriów meblowych.

Krok drugi: uzbrój się w narzędzie

Aco z zapasami? Najwygodniej umieścić je w jednym miejscu, ale poza strefą gotowania i przygotowywania posiłków. W ten sposób nie zajmą one cennej przestrzeni w centrum kuchni, a jednocześnie będą łatwo dostępne. Idealnie sprawdzi się tu jedna duża szafka na skraju zabudowy, w której skryjemy zarówno spore pudełka i torebki, jak i drobne słoiczki.

- Wysoka szafka – czyli popularny słupek może być substytutem dawnej spiżarni. Aby jednak była bardziej funkcjonalna, warto zastąpić tradycyjne półki nowoczesnymi systemami wysuwnymi. Są na to dwa sposoby. Możemy w górnej części szafki pozostawić półki, natomiast w dolnej zainstalować szuflady. Lub też zdecydować się na jedno, w całości wysuwane cargo, które zapewni dostęp do wszystkich zapasów. Wykonane z drutu, ażurowe kosze zamocowane na wytrzymałym stelażu gwarantują odpowiednią cyrkulację powietrza, która jest bardzo istotna przy przechowywaniu suchej żywności (np. mąki czy kasz). Pozwoli to wyeliminować problem wilgoci, który często pojawia się w słabo wentylowanych spiżarniach i kuchniach. – wyjaśnia Damian Rybak.

Wybierając cargo lub inne systemy wysuwne do kuchni, musimy sprawdzić ich jakość – a zwłaszcza rodzaj oraz solidność prowadnic i stelaża. Producenci powinni informować ile cykli otwierania i zamykania muszą wytrzymać te elementy przy zachowaniu lekkiego, płynnego ruchu. Warto również zwrócić uwagę na maksymalny udźwieg. Ten parametr poinformuje nas jak wiele produktów będziemy mogli schować do danego cargo, bez obawy o uszkodzenie prowadnic.



0 komentarzy

Sortuj według

Najstarsze ▾



Dodaj komentarz...

Poprawiony: sobota, 25 sierpnia 2018 06:53

REKLAMA

Miody Nektary Przetwory Konfit - Sklep ze Zdrową

Żywnością



» **Nowości**

- Zainwestuj w dobre samopoczucie
- Stwórz swoją spiżarnię
- Jak karmienie niemowlaka wpływa na rozwój jego zgryzu i zdrowie zębów w przyszłości
- Brzuszek maluszka bez tajemnic - mamó, sprawdź, czego jeszcze o nim nie wiesz!
- Dzieci i wady wzroku - kiedy wybrać się do specjalisty?
- Wzrasta liczba wniosków o ubezwłasnowolnienie...
- Brownie z kokosową nutą i Czekodżemem Łowicz - przepis
- Grzybica - czym jest i jak ją leczyć?
- Jak wybrać plecak szkolny dla dziecka?
- Jak przeciwdziałać wadom postawy u dzieci?
- Infekcje intymne - dlaczego problem wraca i nie chce zniknąć?
- 5 sposobów na to, by wyrobić u dziecka prawidłowe nawyki żywieniowe
- Ogród w symbiozie z naturą - jak dbać o trawnik...
- Dieta na cellulit
- Chrapanie - powód do kłótni, a nawet rozstania. Czy można to wyleczyć?
- HIFU w modzie, ale z licznymi konsekwencjami!
- Nietrzymanie moczu - poznaj skuteczne sposoby na wstydlivy problem
- Wakacje oczyszczające - szansa na uzyskanie upragnionej sylwetki