

Είτε ανήκετε στην κατηγορία των master Chef είτε όχι, η κουζίνα είναι ο αγαπημένος σας χώρος. Εντάξει, ίσως δε γνωρίζετε όλες τις σπεσιαλιτέ του κόσμου, αλλά έστω και η στιγμή που φοράτε την ποδιά σας για να φτιάξετε μία μακαρονάδα, σας ευχαριστεί. Η κουζίνα σας επιτρέπει να αφήσετε ελεύθερη τη φαντασία σας και αυτό γίνεται ακόμη καλύτερα αν τριγύρω σας δεν επικρατεί ένας μικρός χαμός.

Τα πάντα είναι μέσα στη μέση και συνήθως ανοιγοκλείνετε τα ντουλάπια ή τα συρτάρια για να βρείτε κάτι. Αυτό το Σαββατοκύριακο όμως θα μπουν όλα σε μία... τάξη. **Δείτε πώς μπορείτε να οργανώσετε πολύ εύκολα την κουζίνα σας και κάντε τη να μοιάζει με αυτές που βλέπετε στα περιοδικά και τις ταινίες.**

Τακτοποιήστε ανά κατηγορίες: Τα πιάτα δε γίνονται να βρίσκονται στο ίδιο ντουλάπι με τα ποτήρια. Για αισθητικούς και χρηστικούς λόγους, τοποθετήστε όλα τα αντικείμενα που αποσκοπούν σε παρόμοιες ανάγκες στο ίδιο ντουλάπι. Για παράδειγμα, τα μπολ, τα πιάτα και οι δίσκοι σερβιρίσματος είναι μία κατηγορία μόνα τους.



Πάρε φτιάξε οργανώσε το χώρο σου σε 3+1 απλές λύσεις για να οργανώσεις την κουζίνα σου σε χρόνο dt!



~~Επιπλέον, λαμβάνοντας υπόψη τις ιδιότητες των υλικών, είναι σημαντικό να εξεταστούν οι επιπτώσεις της υγρασίας και της θερμότητας στην επιλογή των υλικών και στην τοποθέτηση των συσκευών.~~







Πηγή: <http://www.queen.gr>