



است. کاشوها می‌توانند مکانی برای قرار دادن و پنهان کردن بهینه وسایل باشند.

وسایل کم حجم

سازماندهی مناسب کاشوها، به استفاده بهتر از فضا کمک می‌کند. حوله‌های کوچک، رومیزی‌ها و ادویه‌جات را براحتی می‌توان در کاشوهای باریک جا داد در حالی که کاشوهای عمیق‌تر برای اقلام بزرگ‌تری مانند غذاهای خشک شده، لوازم کوچک و برخی ظروف استفاده می‌شوند.

سبزیجات را در سبد نگهداری کنید

خانم‌های علاقه‌مند به آشپزی حرفه‌ای می‌دانند که میوه‌ها و سبزیجات بیرون از یخچال بهتر نگهداری می‌شوند، بنابراین اگر انباری ندارید، باید کمی خلاق باشید. برای اقلامی که نباید در یخچال نگهداری شوند، کاشوهای چوبی به سبک جعبه‌ای که داخل قفسه‌های کابینت باز قرار می‌گیرند، وجود دارد و به این شکل با تهیه مناسب می‌توانید همه چیز را تازه نگه دارید. یک سبد حصیری باز به همان خوبی کار می‌کند. این سبد می‌تواند روی زمین قرار بگیرد و شیک به نظر برسد و تازه مزیت آن این است که می‌توانید براحتی ببینید کدام یک از اقلام سبزیجات استفاده و در حال کم شدن یا خراب شدن است.

از بالای کابینت‌ها استفاده کنید

اگر به وفور از قفسه‌های بیشتری برخوردار هستید، مطمئناً همه چیز را پشت درهای بسته نگهداری می‌کنید، اما در غیر

فضای بیشتری را به دست آورید. قبل از انجام هرکار ابتدا اطمینان حاصل کنید و از خود پرسید که آیا واقعاً به این وسیله نیاز دارید یا نه مانند همه چیزهای بی‌نظم، این موضوع بسیار مهم است. طراحی داخلی می‌گویند هدف این است که از شر وسایلی که ممکن است تنها یک بار در چند ماه از آن استفاده کنید، خلاص شوید. به ابزارهایی مانند کاسه‌ها، آبکش‌ها، تخته‌های برش و مخلوط کن نگاه کنید. می‌توانید در صورت استفاده نشدن آنها را روی هم بچینید یا بر دیوار آویزان کنید تا فضای بیشتری برای نگهداری چیزهای دیگر در اختیار داشته باشید. هدف از چیدمان صحیح وسایل در آشپزخانه‌های شلوغ، به ارمان آوردن آرامش بیشتر برای اعضای خانواده و استفاده بهینه از فضای کوچک برای قرار دادن وسایل است.

نقش کابینت در آشپزخانه‌های شلوغ

اگر آشپزخانه‌ای بدون انباری دارید، به احتمال زیاد آشپزخانه کوچک شما دارای کابینت خواهد بود، بنابراین یک یا دو کابینت را به طور خاص برای نگهداری مواد غذایی انتخاب کنید. برای اینکه تصمیم بگیرید کدام یک برای شما بهتر کار می‌کنند، فهرستی از آنچه دارید تهیه کنید. سپس مکانی را برای نگهداری شیشه‌ها و قوطی‌ها در نظر بگیرید و هر آنچه که بیشتر مورد نیاز است را دم دست و در طبقات پایین تر قرار دهید. استفاده از سیستم قفسه‌بندی کشویی بسیار ارزشمند

چیدمان آشپزخانه‌های کوچک بدون انباری

استفاده حداکثری از فضای حداقلی

آرزوکیهان
روزنامه‌نگار

خوردن غذایی خوشمزه در خانه آرزوی همه ماست. آشپزخانه قلب هر خانه‌ای است، مکانی که بهترین غذاها برای خانواده پخته می‌شود و اغلب حریمی خاص برای خانم خانه. به همین دلیل نوع چیدمان و فضای موجود در آن هنگام دیزاین اهمیت پیدا می‌کند. شکی وجود ندارد که برای داشتن آشپزخانه‌ای مرتب که فضایی کوچک دارد، باید از به هم ریختگی جلوگیری کنید و این کار تنها با سازماندهی و برنامه‌ریزی صحیح میسر می‌شود. مطمئناً یک انباری دوست داشتنی و جادار سازماندهی یک آشپزخانه کوچک را آسان‌تر می‌کند اما اگر آشپزخانه‌تان انباری ندارد، باز هم می‌توانید از ایده‌های سازمان‌دهی الهام بگیرید و آشپزخانه دلخواه‌تان داشته باشید. با کمی تفکر و خلاقیت، حتی کوچک‌ترین آشپزخانه‌ها هم می‌توانند به فضاهایی کاربردی و منظم تبدیل شوند. وقتی آشپزخانه کوچک است، اولویت‌ها در جاسازی وسایل آن هم به درستی، تغییراتی پیدا می‌کند اما در چنین فضایی با تفکری هوشمندانه، خوبی می‌توان جای مناسبی برای وسایل پیدا کرد. در این روند مکان درستی برای قرار دادن ادویه‌ها، بطری‌ها و قوطی‌های کنسرو پیدا می‌شود. به جای قفسه‌های باز و جاگیر هم می‌توان از قفسه‌های درون کشویی یا شلف‌هایی در ابعاد متفاوت استفاده کرد تا جای بیشتری را در چیدمان آشپزخانه به دست دهد.

هنگام پاکسازی وسایل به دردنخور، بی‌رحم باشید

هنگام سازماندهی یک آشپزخانه کوچک بدون انباری، مکان‌های شلوغ بهترین نقطه برای آغاز کار هستند. شما به سادگی می‌توانید همه چیز را سر و سامان دهید و از شر هر بسته و شیشه اضافی که فضا را به هم ریخته کرده، خلاص شوید و با اطمینان از باز یافت، حتی می‌توانید آنها را در صورت داشتن ظاهری مناسب هدیه دهید. گاهی اوقات در میان بررسی وسایل قدیمی، با اجناس تاریخ گذشته و به دردنخور روبه‌رو می‌شوید که بهتر است هرچه سریع‌تر از شرشان رهایی یابید و



سازماندهی یک آشپزخانه کوچک بدون انباری

اگر لوازم اصلی خود را در کابینت‌ها، کاشوها یا در جای دیگری نگهداری کنید، علاوه بر صرفه‌جویی در فضای داخلی آشپزخانه می‌توانید محلی تمیز و مرتب داشته باشید. در فضاهای کوچک، قرار دادن وسایل اصلی همچون یخچال، اجاق گاز و قرار گرفتن سینک ظرفشویی از اهمیت زیادی برخوردار است، گرچه تعداد کابینت‌های آشپزخانه و محل قرار گرفتن آنها هم مهم است.

