

W każdej kuchni jest miejsce na spiżarnię!
Aby zła organizacja nie przeszkodziła w postanowieniach noworocznych

Narzekamy na brak miejsca w kuchni, często jednak problemem jest złe wykorzystanie dostępnej zabudowy. Zamiast zastawiać blat kolejnymi produktami, a butelki z wodą upychać pod stołem, trzeba funkcjonalnie zorganizować strefę przechowywania zapasów.

Początek roku to czas na realizację ważnych postanowień. Jednym z najczęściej podejmowanych wyzwań noworocznych jest zmiana dotychczasowego sposobu odżywiania i zastąpienie mało wartościowych, gotowych posiłków, zdrowym domowym jedzeniem. I koniecznie będziemy wypijać zalecane przez dietetyków przynajmniej 2 litry wody dziennie. Aby było to możliwe, musimy odpowiednio wyposażyć naszą domową spiżarnię. Tu jednak pojawia się pierwszy problem. Gdzie pochować te wszystkie specjały, które mają zadbać o nasze zdrowie? Czy nasza kuchnia to pomieści?

- Niewielu z nas może pozwolić sobie na posiadanie osobnej spiżarni, w której bez problemu będziemy przechowywać nawet spore zapasy żywności. Z kolei zabudowa kuchenna ma ograniczoną powierzchnię i nie można jej eksploatować w nieskończoność, licząc na to, że wszystko jakoś się pomieści. Zawsze jednak możemy się postarać wygospodarować jak najwięcej miejsca - podpowiada Sylwia Kowalska-Mikutel, projektantka spółki Meblowej KAM z Milejewa. - Skutecznym sposobem są sprawdzone rozwiązania, które pomogą optymalnie zagospodarować dostępną przestrzeń a przy okazji uporządkują strefę zapasów.

Pod ręką i dobrze widoczne

Upchnięcie zapasów w zwykłej szafce kuchennej, tylko na chwilę rozwiąże problem. Powróci on w momencie, gdy z takiej szafki będziemy próbowali wyjąć potrzebny nam produkt. Głębokie półki są zazwyczaj źle wykorzystane - z tyłu pozostaje sporo wolnego miejsca, do którego mamy słaby dostęp, wszystko bowiem staramy się

umieścić z przodu „pod ręką”. Trudno jest za każdym razem „nurkować” w szafie w poszukiwaniu potrzebnego artykułu, czy – co gorsza – wyjmować całą zawartość półki. Dodatkowo produkty układamy w przypadkowej kolejności, co też nie ułatwia codziennej pracy w kuchni. Dlatego na podręczną spiżarnię najlepiej zagospodarować praktyczne i wygodne wysuwane szafki w postaci cargo.

Dzięki przejrzystemu systemowi koszy od razu widzimy wszystkie umieszczone w nich zapasy, które możemy efektywnie posegregować i mamy pełen dostęp do całej zawartości. Wszystko jest zgromadzone w jednym miejscu, nie marnujemy więc czasu na szukanie produktów w kilku szafkach.

- Zaletą wysuwanych systemów cargo, oprócz tego, że bez problemu sięgniemy nawet do najdalej poukładanych produktów, jest możliwość dostosowania wysokości koszy do artykułów spożywczych, które będziemy w nich przechowywać. Nie tracimy w ten sposób cennej przestrzeni - mówi projektantka. - Poza tym wysuwane kosze cargo możemy zamontować w głębokiej, ale wąskiej szafce, która w innym przypadku pozostałaby zupełnie niezagospodarowana.

Dzięki nowoczesnym prowadnicom, na których montowane są kosze cargo, nawet z dużym obciążeniem wysuną się łatwo i delikatnie.



Nawet na niewielkiej powierzchni możemy stworzyć bardzo wygodny sposób przechowywania zapasów żywności. Są efektywnie posegregowane i mamy do nich łatwy dostęp. Fot. KAM

Zawsze na swoim miejscu

Nawet w dużej i pojemnej szufladzie możemy zmarnować sporo cennego miejsca. Choć są praktyczne i bardzo wygodne w użytkowaniu, nie poradzą sobie z chaotycznie powrzuconymi zapasami żywności, a podczas otwierania możemy być pewni, że otwarta torebka z ryżem czy kartonik z kaszą przewrócą się wysapując swoją zawartość. Aby uniknąć niepotrzebnego bałaganu, warto szuflady wyposażyć w organizery, które ustabilizują przechowywane w nich produkty i zapewnią przejrzystość naszej podręcznej spiżarni.

- To od nas zależy czy wykorzystamy szufladę w sposób optymalny – przekonuje Sylwia Kowalska-Mikutel. - Dlatego szuflady w naszych systemach mebli wyposażamy w praktyczne organizery porządkujące, które pozwolą pogrupować artykuły, ułatwią utrzymanie porządku i zagwarantują nam, że nawet podczas gwałtownego otwarcia szuflady wszystko pozostanie na swoim miejscu.



Wysokie butelki z olejem czy torebki z sypkimi produktami pozostaną zawsze na swoim miejscu. Dzięki przejrzystemu systemowi organizacji od razu znajdziemy produkt, którego potrzebujemy. Fot. KAM



Nawet trudne do zagospodarowania szafki narożne można przeznaczyć na przechowywanie zapasów. Tajemnica tkwi w skutecznych rozwiązaniach, które pozwolą optymalnie wykorzystać całą dostępną przestrzeń. Fot. KAM