

## **Pod ręką, czyli w odpowiednim miejscu**

Jak zorganizować wygodną strefę przechowywania zapasów w kuchni?

**Choć na przestrzeni ostatnich dekad kuchnia znacznie zmieniła swoje oblicze, otwierając się na część dzienną i przybierając bardziej reprezentacyjny charakter, nadal kojarzy się z jedzeniem - jego przygotowywaniem i przechowywaniem. To w kuchni magazynowana jest żywność, dlatego aranżując jej wnętrze należy zadbać o odpowiednie miejsce do przechowywania zapasów.**

*- Nawet jeżeli nie możemy pozwolić sobie na osobną, wydzieloną spiżarnię, możemy zaaranżować funkcjonalną i wygodną strefę przechowywania, która będzie wygodna, łatwo dostępna i ergonomicznie zaprojektowana - wyjaśnia Sylwia Kowalska-Mikutel, projektantka Spółki Meblowej KAM.*

Podstawową zasadą w organizacji strefy przechowywania jest łatwy dostęp do zapasów. Pod ręką wcale jednak nie oznacza na wierzchu, tylko w odpowiednim miejscu. W roli domowego „magazynu żywności” idealnie sprawdzi się szuflada. Po jej wysunięciu mamy wygodny dostęp do całego wnętrza i - w przeciwieństwie do szafki z półkami - nie musimy przekopywać się przez kolejne rzędy produktów w poszukiwaniu tego właściwego. Bez problemu sięgniemy nawet do najdalej poukładanych kartonów, opakowań, słoiczków czy butelek. Nowoczesne szuflady są wytrzymałe na obciążenie, dzięki czemu można w nich bez obaw przechowywać nawet znaczne ilości zapasów.

Spory potencjał do przechowywania kryje się również w pojemnych szafkach narożnych, pod warunkiem, że tradycyjne półki z mało komfortowym dostępem, zastąpimy szufladami z pełnym wysuwem. Pozwoli to optymalnie wykorzystać cenną przestrzeń narożnika, a jednocześnie znacznie poprawi wygodę jego użytkowania. Wystarczy wysunąć szufladę, aby mieć nieograniczony dostęp do całej jej zawartości.

Funkcję kuchennej spiżarni często przejmują szafki wyposażone w system cargo. Wysuwane półki-kosze nie zajmują dużo miejsca, a są bardzo pakowne. Dzięki nowoczesnym prowadnicom, na których montowane są kosze cargo, nawet z dużym obciążeniem wysuną się łatwo i delikatnie. W ten sposób mamy wszystko pod ręką i w zasięgu wzroku.

*- Cargo pozwala efektywnie zagospodarować potencjał miejsc, w których nie ma możliwości zaprojektowania typowych szafek. To również bardzo wygodne rozwiązanie w przypadku wysokiej zabudowy, która w nowoczesnych aranżacjach kuchennych coraz częściej pełni funkcję spiżarni. Tradycyjne półki znacznie utrudniałyby dostęp do zapasów, a dzięki systemowi cargo można jednym ruchem wysunąć całą zawartość szafki - mówi projektantka. - Planując strefę przechowywania w wysokiej zabudowie, nie marnujemy czasu na szukanie produktów w kilku miejscach, bo wszystko mamy zgromadzone w jednej szafie.*

### **Ułatw sobie pracę, czyli sprawna organizacja**

Żywność, którą kupujemy na zapas, aby mieć w zanadru niezbędne produkty, nie tylko trzeba gdzieś przechować, ale przejrzeć i pogrupować, aby ułatwić sobie codzienną pracę w kuchni. W sprawnym zorganizowaniu zapasów niezwykle przydatne będą systemy porządkujące do szuflad. Zapobiegają przesuwaniu się produktów i pozwolą utrzymać wszystko w należyтым porządku.

Można również skutecznie zapanować nad różnorodnością asortymentu, dostosowując wysokość szuflad do wielkości przechowywanych produktów.

*- Optymalnym rozwiązaniem, do którego przekonali się już użytkownicy naszych systemów mebli kuchennych KAMmoduł i KAMduo ML, jest optymalne dopasowanie wysokości szuflad do wielkości opakowań produktów, które będą w nich przechowywane - podpowiada Sylwia Kowalska-Mikutel. - Pozwala to ergonomicznie spożytkować potencjał dostępnej przestrzeni, ale również ułatwia posegregowanie różnych typów produktów. Łatwiej będzie nam zapanować nad niedużymi torbeczkami z przyprawami, jeżeli umieścimy je w niskiej szufladzie, a większe kartoniki czy butelki pogrupujemy w szufladzie wysokiej.*

Przechowywanie zapasów żywności w pojemnych, wytrzymałych szufladach czy w szafkach z systemem cargo ma również tę zaletę, że niezależnie od obciążenia, otwarcie mebla nie wymaga użycia siły - wystarczy pociągnąć za front, a wraz z nim wysunie się zawartość szafki czy szuflady.



Pogrupowane według wielkości opakowań i przeznaczenia, zabezpieczone przed przesuwaniem dzięki systemom organizacji wewnętrznej, zapasy można wygodnie przechowywać w funkcjonalnych, pojemnych szufladach. Fot. KAM



Wąska szafka nie byłaby najbardziej komfortowym sposobem na przechowywanie zapasów, gdyby nie system cargo, dzięki któremu możemy wysunąć całą zawartość mini spiżarni i mieć do niej wygodny dostęp. Bez problemu sięgniemy nawet do najdalej poukładanych produktów. Fot. KAM



Wysoka zabudowa to doskonałe miejsce na zorganizowanie domowej spiżarni - wszystkie zapasy mamy w jednym miejscu. Zastępując tradycyjne półki systemem cargo dodatkowo poprawimy funkcjonalność szafki, eliminując niewygodne poszukiwanie potrzebnego produktu ustawionego w głębi szafki. Jednym ruchem dłoni wysuniemy półki-kosze, widząc całą ich zawartość. Fot. KAM



Nawet szafka narożna może być zaprojektowana w taki sposób, aby wykorzystać całą dostępną przestrzeń, a jednocześnie nie zmuszać jej posiadaczy do schylania się i przeszukiwania głęboko ukrytych zakamarków. Rozwiązanie pozwala optymalnie zagospodarować jedną z najtrudniejszych kuchennych. Fot. KAM