

نصائح سهلة لترتيب أدوات المطبخ

يعتبر المطبخ مرآة المنزل، لذلك تعاني الكثير من السيدات من مشكلة ترتيب الأغراض فيه لأنهن تحتاجن إلى مطبخ منظم وفي نفس الوقت الوصول إلى أدوات المطبخ بأسهل طريقة.

وإذا كنت تريدين ترتيب أدوات مطبخك بشكل متناسق ما عليك سوى إتباع هذه النصائح:

تقوم العديد من السيدات من التخلص من البرطمانات الزجاجية ظناً أنها لا تجدي نفعاً. لكن هذا خطأ، يمكنك سيدتي أن تجمعي عدداً من البرطمانات من نفس الحجم والشكل وتزيينها بقطعة من القماش أو الشرايط. ويمكن استخدامها لوضع الملاعق والسكاكين.

منظم الأطباق حاجة أساسية في المطبخ، من أجل تخزين الأطباق فيه، وهو متعدد الإستخدام بحيث يمكن استعماله في ترتيب أغطية أواني الطبخ. وفي حال كنت لا تريدين أن تأخذي مساحة من المطبخ لهذا الغرض يمكنك وضعه في منطقة منفصلة من دولاب مطبخك حتى تحافظي على شكل الديكور.

إلى ذلك، يمكن استخدام علب السمنة بنفس الطريقة التي يتم فيها استعمال البرطمانات الزجاجية من أجل تخزين الملاعق الخشبية مثلاً. أو من أجل استعمالها على المائدة بعد تزيينها بشريط أو قطعة من القماش تتماشى مع ألوان المطبخ طبعاً.

أدوات المطبخ متعددة الأشكال والأحجام، وللوصول بطريقة إلى اسرع إلى الأدوات الصغيرة ننصحك بإستعمال مقسم إلادراج الذي يلعب دوراً في تقسيم جميع الأدوات بشكل مرتب ووفقاً لإستعمالها. كوضع أدوات التقشير كالمقشرة، مفرمة الثوم ، فتاحات العلب وفتحات الزجاجات في نفس الدرج.

إذا، ترتيب المطبخ لا يتطلب الكثير من الوقت إذا تم الإلتزام بهذه النصائح التي تساعد على إبقاء المطبخ مرتبًا ما يسهل الوصول إلى كافة الأدوات من دون الحاجة إلى تفريغ جميع المستلزمات.