

نصائح سهلة لترتيب أدوات المطبخ

يعتبر المطبخ مرآة المنزل، لذلك تعاني الكثير من السيدات من مشكلة ترتيب الأغراض فيه لأنهن تحتجن الى مطبخ منظم وفي نفس الوقت الوصول الى 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 ان تجمعي عدداً من البرطمانات من نفس الحجم والشكل وتزينها بقطعة من القماش او الشرائط. ويمكن إستخدامها لوضع الملاعق والسكاكين.

منظم الأطباق حاجة أساسية في المطبخ، من اجل 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 دولا ب مطبخك حتى تحافظي على شكل الديكور.

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

ادوات المطبخ متعددة الأشكال والأحجام، وللوصول بطريقة الى اسرع الى الأدوات الصغيرة ننصحك بإستعمال مقسم الادراج الذي يلعب دوراً في تقسيم جميع الأدوات بشكل مرتباً ووفقاً لإستعمالها. كوضع ادوات التقطيع كالمقشرة، مفرمة الثوم، فتاحات العلب وفتاحات الزجاجات في نفس الدرج.

إذا، ترتيب المطبخ لا يتطلب الكثير من الوقت إذا تم الإلتزام بهذه النصائح التي تساعد على ابقاء المطبخ مرتباً ما يسهل الوصل الى كافة الأدوات من دون الحاجة الى تفريغ جميع المستلزمات.