

Функціональна кухня

Важливо, щоби кухня була не лише красива, але й функціональна.

У такій кухні легко працюється, а все потрібне знаходиться завжди під рукою.

Ось декілька ідей як організувати своє робоче місце та серце кожного дому - кухню Вашої мрії.

Всі основні “інструменти” для готування на виду і під рукою - так їх набагато легше знайти аніж у шухляді:



Можна також розмістити таким чином і олію для готування:



Ножі теж завжди повинні бути наготові і, звичайно ж, нагострені. Таке їх зберігання дозволяє довше залишатися гострими і не затуплюватися:



Дуже зручно зберігати сковорідки ось таким чином:



Або ж так:



А також посуд для запікання:



... і випікання:



Спеції теж повинні бути близько плити, завжди під рукою:





Кухня має бути не лише красива та функціональна, але й чиста:



Якщо дозволяють умови, обов'язково спорудіть собі отаку кладову!



Якщо ж нема окремого приміщення, тоді отаку:



Картоплю й цибулю найкраще зберігати у спеціальних шухлядах:





Прихована стільниця для тих, хто любить пекти або часто робить вареники:



На цій кухні страви завжди готуються зі свіжими травами:



Тут буде приємно розпочати свій добрий ранок:



І звісно ж не треба забувати про місце для Вашого комп'ютера - саме коло нього найкраще випити ранкову каву та почитати нові рецепти

Європейської Кухні!



А що би Ви хотіли бачити у кухні Вашої мрії?

Поділіться з нами у коментарях!