



Cómo diseñar una cocina organizada y funcional

Descripción

La organización es clave para crear una cocina funcional. Así es como mantiene su despensa práctica, sus cajones inteligentes y las esquinas útiles, sin sacrificar el estilo. Acá te mostramos unos tips para diseñar una cocina organizada y funcional.

1. Al alcance



Fotografía: Living4Media. Cortesía de IKEA, Getty Images

Utilice cada centímetro de este importante espacio. Varía según la altura del estante

En lo que guardará: las cajas de cereales y los productos enlatados no tolerarán este método. Si tiene esquinas con ángulos incómodos o de difícil acceso, utilícelas como depósito de duplicados o elementos que se utilizan con menos frecuencia. Para encontrar rápidamente lo que necesita, los vidrios transparentes hacen maravillas. Las cestas en la parte inferior de la despensa son ideales para almacenar ajos, papas y cebollas, que son más duraderas en la oscuridad.

2. Chop Chop!



Fotografía: Living4Media. Cortesía de IKEA, Getty Images

Una isla en su cocina, idealmente una móvil, significa espacio de trabajo adicional, y una con una

superficie de bloque de carnicero le permite dejar su tabla de cortar en el armario. Coloca platos y platos de uso común en los estantes de la isla. Instale un tendedero colgante para secar paños de cocina y hierbas frescas para darle un toque rústico.

3. A la vista



Fotografía: Living4Media. Cortesía de IKEA, Getty Images

Los organizadores profesionales están de acuerdo: para ahorrar pasos en su cocina, es mejor tener a mano platos y utensilios de cocina de uso frecuente. Para organizar con estilo, instale una variedad de estantes, barras y ganchos para tener a la vista todas sus necesidades culinarias. Cuando llega el momento de cocinar o un amigo se ofrece a poner la mesa, todo es fácil de entender. Esta adorable cocina campestre es un gran ejemplo de un estilo que realmente funciona.

4. Dividir para conquistar



Fotografía: Living4Media. Cortesía de IKEA, Getty Images

Siempre es una buena idea planificar la organización interior de los gabinetes de cocina durante un proyecto de renovación. Pero esto también se puede hacer una vez que los gabinetes estén en su lugar. Descubra las soluciones de almacenamiento, como los separadores que encajan en las esquinas más pequeñas y facilitan la organización de los cajones.

5. Fácil acceso



Fotografía: Living4Media. Cortesía de IKEA, Getty Images

No pensaría en agregar grandes cajones planos a nivel del piso, ¿verdad? De hecho, sin embargo, son excelentes lugares para almacenar artículos grandes como piedras para pizza o tablas para

hornear que deben quedar planas. También puede insertar cajones o bandejas en cajones más profundos para una mejor organización y acceso a lo esencial.

Fecha de creación

marzo 2021