

گرین لیست

۹ ایده برای مرتب کردن کابینت ها تا یک قدم از خانه تکانی جلوتر باشید

تیم تحریریه گرین لیست

خانه تکانی آشپزخانه یکی از چالش‌انگیزترین فعالیت‌هایی است که هر خانم خانه‌داری با آن مواجه بوده است. **کابینت** ها، مهمترین قسمت در آشپزخانه به شمار رفته که نیاز است به صورت دوره‌ای جهت تمیز کردن آنها اقدام نمود. وسایل مختلفی در آشپزخانه اعم از کوچک و بزرگ وجود داشته که گاهی اوقات مرتب کردن آنها را با مشکل مواجه می‌سازد.

در ادامه این مقاله ما را همراهی کنید تا شما را با راهنمای جامع مرتب کردن کابینت‌های آشپزخانه آشنا نماییم.

نکات مهمی که باید جهت مرتب کردن کابینت ها انجام دهید

• خالی کردن تمامی کابینت های آشپزخانه

مهمترین هدف شما جهت تمیز کردن کابینت‌ها باید حذف ریخت و پاش باشد. به همین دلیل بهتر است که تمامی طبقات را از هر گونه وسایل خالی کنید. در این میان وسیله‌ای که دیگر به آن احتیاجی ندارید را دور بیندازید.

از دور انداختن نترسید. یک پلاستیک مجزا جهت جمع‌آوری وسایل قدیمی، تهیه کرده و در صورت نیاز می‌توانید آنها را به افراد نیازمند هدیه دهید.

با انجام این کار نظم بیشتری را در فضای داخل قفسه‌ها ایجاد خواهید کرد.

• دسته‌بندی کردن وسایل جهت جایگذاری داخل کابینت ها

از جمله فعالیت‌هایی که باید به هنگام تمیز کردن کابینت‌ها انجام دهید، دسته‌بندی و مرتب کردن وسایل بر حسب استفاده از آنهاست. دسته‌بندی کردن وسایل آشپزخانه به دلیل اینکه بتوان به راحتی آنها را پیدا نمود از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است.

برای ظرف‌های غذاخوری، مکان‌های مجزایی را در مقایسه با ظرف‌های دم‌دستی مشخص کنید.

برای راحت‌تر انجام شدن فعالیت‌ها نیاز است که ابتدا ظرف‌ها را به دو گروه تقسیم کرده و سپس آنها را به بخش‌های کوچک‌تر دسته‌بندی کنید.

با انجام این کار، دسترسی راحت‌تری به هنگام پیدا کردن آنها خواهید داشت.

ظروف سایر مواد غذایی از جمله: نوشیدنی‌ها، مواد پختنی، تنقلات و کنسروها را در دسته‌بندی‌های مخصوص خود قرار دهید.

به عنوان مثال کاسه‌ها، لیوان‌ها، دیس‌ها، بشقاب‌ها و... را در مکان‌های مشخص قرار دهید.

جهت نظم بخشیدن بیشتر می‌توانید آنها را به گروه‌های کوچک‌تر بر حسب استفاده خود، دسته‌بندی کنید.

• مرتب کردن وسایل کابینت بر اساس کاربرد

وسایل داخل کابینت را بر حسب کاربرد و میزان استفاده‌ای که برایتان دارد، دسته‌بندی کنید. به عنوان مثال ببینید که از کدام وسیله بیشتر استفاده می‌کنید. با در نظر گرفتن این موضوع باید وسایل پر استفاده را جلوی دید و در دسترس خود قرار دهید.

با انجام این کار، فعالیت شما به هنگام آشپزی بسیار سریع‌تر انجام شده و دیگر نگران پیدا کردن وسیله مورد نیاز نخواهید بود.

لیوان یا ماگ‌های دم‌دستی را داخل کابینت و جلوی دید خود قرار داده و لیوان‌های مخصوص مهمانی را در یک مکان مجزا که برای آن در نظر گرفته‌اید، قرار دهید.

این کار را حتما باید در مورد سرویس‌های غذاخوری مخصوص مهمانی و دم‌دستی انجام دهید.

وسایل پر استفاده نظیر: ادویه‌ها یا کاردها را جلوی دید خود قرار دهید.

زیرا این وسایل به هنگام آشپزی مورد نیاز بوده و باید در معرض دید فرد قرار گیرند.

البته ناگفته نماند که چگونگی چیدمان وسایل آشپزخانه، سلیقه‌ای بوده اما آن چیزی که از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است توجه به مرتب کردن آنها بر اساس کاربردشان است.

• استفاده از انواع نظم دهنده های کابینت

همگی ما می‌دانیم که استفاده از نظم‌دهنده‌ها چقدر می‌تواند بر نظم بخشیدن وسایل آشپزخانه تاثیر مثبتی داشته باشد.

تهیه نظم‌دهنده‌ها جهت استفاده در آشپزخانه‌های کوچک بسیار کاربردی است. به همین دلیل توصیه ما به شما این است که اگر فضای محدودی جهت چیدمان وسایل داخل کابینت دارید از نظم‌دهنده‌های مختلف استفاده نمایید.

شما می‌توانید از نظم‌دهنده‌های زیر سینک ظرفشویی جهت قرار دادن وسایل شوینده استفاده کرده یا از نظم‌دهنده‌های جای سینی جهت قرار دادن تخته‌های برش گوشت و مرغ استفاده نمایید.

تعداد زیادی از نظم‌دهنده‌های مخصوص آشپزخانه در بازار موجود بوده که می‌توانید بر حسب استفاده و نیاز خود جهت خرید آنها اقدام نمایید.

• آگاه کردن سایر اعضای خانواده از چیدمان جدید وسایل آشپزخانه

بعد از چیدمان نهایی آشپزخانه، آگاه کردن سایر اعضای خانواده از قرار گرفتن وسایل در قسمت‌های مختلف کابینت است.

با انجام این کار از بی‌نظمی‌های پیش‌رو و شلوغی‌هایی که امکان دارد اتفاق بیفتد، جلوگیری خواهید کرد.

البته شما می‌توانید کار متفاوت‌تری در مقایسه با بقیه انجام دهید.

به عنوان مثال، ظروف را از بزرگتر به کوچکتر داخل قفسه‌ها چیدمان کرده و یا بر روی ادویه‌ها، اسامی آنها را بنویسید.

جهت مرتب بودن همیشگی آشپزخانه، نیاز است که در فواصل زمانی معین به شستن کلی ظروف و دور انداختن وسایل اضافی درون قفسه‌ها بپردازید.

هر چند وقت یکبار داخل یخچال را بررسی نموده و مواد غذایی فاسد شده (تاریخ‌گذشته) را دور بیندازید.

با انجام این فعالیت‌ها، وقت بیشتری را در آشپزخانه سپری خواهید کرد.

علاوه بر آن، آشپزی برای شما با پیدا کردن وسایل مورد نیاز در کمترین زمان ممکن، لذت‌بخش‌تر خواهد شد.

پیشنهاد مطالعه: راهنمای خرید نظم دهنده کابینت

چند توصیه کاربردی جهت چیدمان کابینت های آشپزخانه

اگر شما جزو آن دسته از افرادی هستید که به هنگام چیدمان وسایل داخل کابینت سردرگم می‌شوید می‌توانید به توصیه‌های مهمی که در ادامه به آنها می‌پردازیم، عمل نمایید.

- **کابینت‌های بالایی** آشپزخانه جهت نگهداری از وسایلی که به زودی به آنها احتیاج نخواهید داشت، بسیار مناسب است.
- به عنوان مثال، کنسروها را می‌توانید در قفسه‌های بالایی قرار داده و همچنین مکانی را برای لیوان‌ها و ظروف غذاخوری، ظروف نگهداری مواد غذایی یا کتاب‌های آشپزی اختصاص دهید.

- **کابینت‌های پایینی** آشپزخانه جهت نگهداری از وسایلی که باید به طور مداوم از آنها استفاده نمایید، بسیار مناسب است.
- لوازم برقی، قابلمه‌ها، ماهیتابه‌ها، کاسه‌ها و تخته‌های برش را می‌توانید در قفسه‌های پایینی قرار دهید. زیرا این وسایل، مورد نیاز بوده و به طور مرتب باید در دسترس قرار گیرند.
- حتی‌الامکان وسایل شوینده و وسایل مخصوص تمیزکاری را در بخش پایینی کابینت قرار داده تا بتوان به طور مرتب به آنها دسترسی داشت.

هر آن چیزی که باید در نتیجه‌گیری نهایی گفت

- کابینت‌ها از مهمترین قسمت‌های آشپزخانه بوده که نیاز است در مواقع لزوم جهت تمیز کردن آنها اقدام نمود.
- وسایل ریز و درشت آشپزخانه آنقدر زیاد بوده که گاهی نظم بخشیدن به آنها بسیار دشوار می‌شود.
- تمیز کردن آشپزخانه و سازماندهی کردن وسایل از مهمترین چالش‌هایی بوده که هر خانم خانه‌داری تا به الان با آن مواجه شده است.
- روش‌ها و توصیه‌های زیادی در این باره وجود داشته که می‌تواند در مرتب کردن آشپزخانه موثر واقع شود.
- در این مقاله سعی شده تا شما را با روش‌های مهم و کاربردی جهت مرتب کردن کابینت‌های آشپزخانه آشنا نماییم.