

Małe kuchnie to poligon doświadczalny dla niestandardowych pomysłów na oszczędzanie miejsca. Przyprawy, zestaw najczęściej używanych noży, suszarka, uchwyt na ściereczkę to rzeczy niezbędne, a zarazem zabierające miejsce. Jak mieć je pod ręką, tak by w dodatku zabierały jak najmniej miejsca i były uporządkowane? To proste. Wystarczy postawić na akcesoria kuchenne wieszane na relingach, przyczepiane na magnes lub na suszarki w komorze zlewu.

Producenci elementów wyposażenia wnętrz zaskakują coraz to ciekawszymi rozwiązaniami, które mają ułatwić życie posiadaczom małych mieszkań. Przesuwane garderoby, składane meble, wiszące szafki zamiast meblościanek to tylko niektóre z ciekawszych propozycji. W sprzedaży dostępna jest też bogata gama pomysłów rozwiązań do kuchni. Suszarki wkładane do zlewów, akcesoria na relingi czy pojemniki na przyprawy z magnesem to tylko niektóre z nich.

Suszyć ekonomicznie

W błędzie jest ten kto sądzi, że tylko zlew z ociekaczem gwarantuje miejsce na postawienie suszarki. Nawet zlewy jednokomorowe, czyli zwykłe misy stalowe i granitowe wpuszczane w blat mogą sobie pomysłowo poradzić z suszeniem naczyń. Wystarczy do nich wsadzić koszyk, który będzie pełnił poza swoim pierwotnym przeznaczeniem – funkcję koszyka na płukanie warzyw. Jeśli zaś jedna suszarka w zlewie nie wystarczy można koło niego postawić lub powiesić na relingu drugą jako uzupełnienie dla dużego zmywania.

Przyprawiać z pomysłem

Przyprawy to jeden z żelaznych gwarantów udanego i smacznego gotowania. Zazwyczaj jednak sposób ich przechowywania to postawione na blacie saszetki, które źle zabezpieczone wietrzeją albo rozsypują zawartość. Rozwiązaniem są pojemniki na przyprawy, ale nie te standardowe zajmujące dodatkowe miejsce na stole tylko takie, które można przyczepić na magnes do niezagospodarowanej przestrzeni – do lodówki lub metalowej kuchenki czy mikrofalówki.

Wieszać estetycznie

W ofercie producentów dostępna jest bardzo bogata gama akcesoriów kuchennych wieszanych na relingach. Są to suszarki do naczyń, kubki na sztućce, pojemniki na noże, uchwyty na kubki i filiżanki czy inne przydatne przyrządy – otwieracze, łyżki wazowe czy chochle do zupy. W innej opcji istnieje też możliwość powieszenia różnorodnych uchwytników na szafkach czy szufladach kuchennych.

Mała kuchnia to ogromne wyzwanie. To też świetna przestrzeń do tego, by wykazać się pomysłowością i niestandardowymi rozwiązaniami. Urządzając ją lub doposażając warto pamiętać, że niewielkim kosztem można zdobyć kilka bardzo przydatnych i oszczędzających miejsce rozwiązań, które w dodatku porządkują przestrzeń i ze względu na technikę wykonania są po prostu estetyczne.



Kuchinox