

## 4 trucchi per organizzare al meglio lo spazio in cucina

**Autore:** Claudia Scorza

**Data:** 23 Febbraio 2017



[multipage]

Tutti i grandi *chef* dicono che in cucina ci vuole ordine e pulizia. Proprio per questo abbiamo pensato di fornirvi qualche consiglio utile per gestire bene lo spazio e sfruttare tutte le potenzialità della tua cucina. Non contano le dimensioni del locale, né la grandezza dei piani d'appoggio, quello che conta davvero è l'**organizzazione degli spazi e l'ordine in cucina**. Ogni cosa deve avere la sua giusta collocazione in modo da essere facilmente reperibile e sistemata per non intralciare i movimenti di chi cucina. Siete pronte a mettere in pratica **4 trucchi per organizzare al meglio lo spazio in cucina** e cucinare al *top*?

[/multipage]

[multipage]

## 1. Quali utensili possono essere lasciati “a vista”?

Per una questione di praticità, ingombro e ordine, ci sono alcuni **utensili da cucina** da tenere fuori dagli armadietti e altri da tenere dentro. Tra questi ci sono sicuramente gli strumenti e gli accessori che si usano quotidianamente, come taglieri, mestoli, ceppo dei coltelli, bilancia e spezie. In questo modo non dovrai cercare oggetti che sai già di utilizzare ogni giorno perdendo un sacco di tempo. Per comodità, ti consigliamo di appenderli o di scegliere un punto del [piano di lavoro](#), magari in prossimità dei fornelli per i mestoli e vicino al lavello per i coltelli, per non avere troppo ingombro e disordine.

[/multipage]

[multipage]

## 2. Quali utensili devono essere tenuti negli armadietti?

Al contrario, esistono alcuni utensili che non si utilizzano spesso o addirittura quasi mai. Questi oggetti devono necessariamente essere riposti all'interno di cassetti e armadietti per evitare di creare ingombro inutile e fastidio. Quali sono gli utensili incriminati? Per esempio la macchina per la pasta fatta in casa, lo spremiagrumi, teglie di varie dimensioni, ciotole grandi e zuppiera. Togliere l'ingombro di piccoli elettrodomestici che si utilizzano raramente aiuterà a **mantenere ordinata la cucina** con facilità.

[/multipage]

[multipage]

## 3. Predisponi un vano solo per le pentole

Le pentole sono forse l'utensile più importante per un cuoco ed è quindi fondamentale conservarle in modo ordinato e raccolto per rendere tutto più funzionale. Oltre a tenere solo le [pentole davvero indispensabili](#), è necessario dare un criterio nell'organizzazione: tieni sopra o davanti le pentole che usi più spesso e sotto o dietro quelle che utilizzi raramente. Puoi anche metterle in ordine di grandezza o suddividerle per tipologia e materiale, a seconda di come ti trovi più comoda.

[/multipage]

[multipage]

## 4. Organizza al meglio i cassetti

Come **organizzare i cassetti della cucina in modo ordinato**? Utilizzando degli appositi divisori. In questo modo posate e utensili non saranno nei cassetti alla rinfusa creando un forte disordine visivo e un'oggettiva difficoltà a trovare quello che stiamo cercando, ma rimarranno ordinati al loro posto, separate accuratamente da semplici **divisori per cassetti** che possono essere realizzati anche in casa. In commercio ce ne sono di vari tipi e adatti ai cassetti di tutte le dimensioni, pensati proprio per tenere tutto al proprio posto.

[/multipage]

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/casa/4-trucchi-per-organizzare-al-meglio-lo-spazio-in-cucina/>

Generato il 28/04/2025