

Ingenio casero: ¿cómo organizar los utensilios de cocina?

Ingenio casero: ¿cómo organizar los utensilios de cocina?

[imprimir](#)



¿Cuántas veces has buscado y rebuscado en los cajones de la cocina para encontrar un cuchillo concreto que no aparece por ninguna parte? ¿Y cuántas has tenido que sacar todas las ollas para llegar a ese cazo que, misteriosamente, está en el fondo del armario? Y las tapaderas, ¿por qué nunca das con la del tamaño adecuado? No es lo mismo cocinar en un espacio desordenado que hacerlo en un **lugar limpio y organizado**. Saber dónde está cada cosa y disponer de una buena distribución de armarios, cajones y superficies nos ayudará a **cocinar más rápido** y con **menor frustración**.

Para conseguir una cocina organizada es necesario explotar al máximo nuestro ingenio casero. Ahí van unos consejos:

- **Eliminar y ordenar.** Vacía todos los armarios, cajones y estantes de tu cocina y examina sartenes, ollas, cacerolas y demás utensilios en busca de ralladuras, desgastes o menajes rotos. Aprovecha para hacer una limpieza general y recicla o vende aquellos que no utilices. Después de deshacerte de lo que no necesites, organiza las piezas por grupos: tapaderas, cacerolas, sartenes, ollas, platos, cubiertos, vasos, fuentes, bandejas, etc.
- **Aprovecha el espacio.** Coloca las piezas que más utilices en zonas accesibles (como los estantes inferiores) y las que uses ocasionalmente en los estantes más altos: así ahorrarás tiempo y esfuerzos. Después organiza los utensilios por tamaños (los más grandes detrás y los más pequeños delante) y apílalos: economizarás el interior de tus muebles y organizarás tus menajes de acuerdo a tus necesidades de uso.
- **Todo a mano.** Si quieres tener al alcance de la mano tus utensilios mientras cocinas, instala una barra de acero con varios ganchitos que ocupen el frente de cocción y cuelga de ella todos los utensilios.
- **Cada cosa en su sitio.** Trata de utilizar cajones compartimentados para los cubiertos. Si son desmontables y extraíbles, mejor: así podrás limpiarlos cómodamente. Intenta no apilar los platos junto al fregadero para que se sequen: ahí se pueden golpear y romper. Lo mejor es utilizar un escurr platos. Y si no tienes espacio en la encimera, improvisa un escurridor de colgar con una rejilla y varios módulos: ahí podrás dejar secar vasos, copas y cubiertos.
- **Divisores de tapaderas.** Coloca repisas para dividir el interior de los armarios y guarda ahí bandejas o fuentes. Es mejor que estén en vertical o de lado, ya que eso facilita su almacenamiento y accesibilidad.

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[consejos chef plus induction](#)

[consejos cocina](#)

[consejos gastronómicos](#)

[familia chef plus induction](#)

[recetas faciles](#)

[recetas robot](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos chef plus induction](#)

[trucos cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar