

くらしの工夫で驚くほど快適に!

くらしの整理収納術



〈実践編〉キッチン周りの収納③

キッチン調理台下に収めているモノを全て取り出し、どこに何を収納するのか計画を立てる。

1 使用頻度やジャンル分けを意識しよう

キッチン調理台下は、今までモニターが使っていた通りの場所に配置するよう心掛け、使い勝手よく収納した。フライパンやビン類などの重量のある備品は、引き出しの耐久性も考慮して下段に配置するのが好ましい。使用頻度やジャンル分けにも気を付けながら、収納していく。

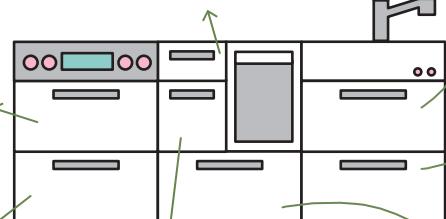
菜箸などよく使う器具は上段へ。後々、ケースなどを活用し、収納していく。



高さのある鍋ややかんを取り出しやすいように収納。ボウルは重ねてしまえばかさばらない。



コンロ上段の低い高さの引き出しは、スパイス類など小瓶の調味料やバセリなど細かいものを収納。賞味期限が早いモノから前目に。



高さのあるコンロ下段の引き出しには、背の高い調味料や缶詰を収納。油類はケースに入れて保管すれば、汚れても片付けが楽に。



前回も活躍した仕切りが動かせるケースを使えば、型抜きやピーラーなどの小物収納もばっちり。



モニターの要望もあり、匂いがこもりやすいタッパーは、フタと容器を別々に分けて収納した。



フライパンなどのフタを裏返せば、持ち手が邪魔にならず収納できる。引き出しの深さがあれば、ビンに調理器具を立てることも!

2 ケースやタッパーも活用

使わなくなったタッパーは、収納するときに使える優れもの。小さなフタを重ねて立てる、小瓶をしまうなど、ぜひ活用しよう。鍋蓋や小さなフライパンなどは、書類ケースを活用して立てることで、小スペースで収納ができる。



書類ケースに立てかける
タッパーも収納に便利