

## Comment aménager tiroirs et placards ?

>> Zone servir et conserver

### **Rangez en hauteur**

C'est ici que vous pouvez ranger votre vaisselle, les verres et les bols. Mettez les objets que vous utilisez le plus souvent (assiettes, verres ...) près de votre plan de travail, soit dans le bas des placards hauts par exemple.

L'astuce : les demi-étagères vous permettent de stocker encore plus de choses, notamment dans les placards hauts, en superposant verres et assiettes par exemple.

### **Simplifiez-vous la vie**

Dans les tiroirs du haut, vous pouvez insérer des range-couverts pour pouvoir les trier et ainsi pouvoir les saisir plus facilement. Utilisez un autre tiroir pour le papier aluminium et les accessoires vous permettant de conserver les aliments. Utilisez des petites boîtes pour ranger les petits objets essentiels et éviter ainsi que le bazar s'accumule.

### **Organisez pour mieux trouver**

Dans le tiroir du bas, vous pouvez stocker tous les contenants pour conserver votre nourriture. Si vous le pouvez, utilisez des séparateurs de tiroir pour ranger plus facilement. Empilez vos boîtes de conservation pour pouvoir en mettre le plus possible.

## Comment organiser l'espace tri des déchets ?

>> Zone laver et jeter les déchets

Sous l'évier, vous pouvez mettre des étagères pour les produits de nettoyage et également des bacs séparés pour trier facilement vos déchets.

## Comment organiser ses ustensiles de cuisine ?

### >> Zone de préparation

Si vous avez un tiroir dans cette zone, vous pouvez y ranger vos couteaux pour les attraper plus facilement lorsque vous cuisinez. Rangez la planche à découper en haut, au niveau de la zone de préparation pour y accéder aisément.

Essayez de regrouper les activités de préparation. Par exemple dans un second tiroir, vous pouvez réunir dans une boîte tous vos ustensiles de pâtisserie si vous êtes un roi du gâteau pour les retrouver et les sortir plus facilement.

Les objets les plus gros et lourds, comme les appareils électroménagers ou les bols empilés les uns sur les autres, vont eux tout en bas. Les séparateurs de tiroirs vous permettront d'empiler plus de choses à la verticale.

## Comment ranger ses ustensiles de cuisson ?

### >> Zone de cuisson

Elle se situe idéalement juste à côté du four. Autour, vous pouvez y ranger tous vos appareils de cuisson comme vos poêles et casseroles. Petite astuce : glissez un tapis de tiroir pour empêcher vos objets de glisser et insérez un séparateur de tiroir pour ranger plus facilement les couvercles.

## Vous manquez d'espace pour tout ranger ?

### Utilisez les murs

Les supports et les rails offrent beaucoup d'espace de stockage supplémentaire, même dans les petites cuisines. Herbes, couteaux, torchons,... vous pouvez y ranger tout ce que vous voulez garder à portée de main.

### Prenez de la hauteur

Utilisez des demi-étagères pour créer des niveaux supplémentaires pour les bocaux et autres objets de hauteurs différentes. Un panier à accrocher maximisera aussi

l'espace tout en laissant suffisamment de place en dessous pour des choses plates comme des paquets de pâtes.

### **Espace suspendu**

Mettre un support pour récipient permet d'utiliser astucieusement l'espace sous vos tablettes et d'attraper facilement leur contenu.

*Source site web d'Ikea*

*<https://www.ikea.com/fr/fr/rooms/kitchen/how-to/comment-ranger-votre-cuisine-pub1256c260>*