



ÁREAS DE TU COCINA

1 ZONA DE DESPENSA HOGAR

Esta será siempre la zona más alejada de la cocina. Aquí puedes guardar los elementos que necesites para reponer. Toallas de papel, servilletas, manteles, etc.

2 ZONA DE LIMPIEZA

El espacio que queda debajo del lavaplatos es ideal para guardar los utensilios de limpieza (detergentes, paños y útiles de limpieza).

3 ZONA DE DESPENSA ALIMENTOS

En este sector guarda alimentos no perecibles. Organízalos por familias. Acompañamientos (arroz, puré, quínoa), fideos y salsas. conservas, etc.

4 ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Esta área es la que debes dejar para preparar los alimentos con una zona de corte iluminada. En la pared puedes colgar especias y cuchillos que uses a diario, además de toallas de papel que faciliten la limpieza de esta zona.

5 ZONA DE LOZA

Ubica arriba al alcance de la mano lo que uses comúnmente vasos, tazas, etc. y abajo la loza y las ollas que no uses tan seguido.

6 ZONA DE COCCIÓN

En esta zona cocinarás los alimentos. Preocúpate de tener en este lugar la cocina y un espacio en el que alcance una tabla de cortar. Aquí deben estar además los servicios de la casa.