

【100均ケースでコンロ下を使いやすく】

毎日使うキッチンスッキリ心地よい空間に♪

今回は100均のプラスチックケースを使ったコンロ下収納をご紹介します。

使いやすく戻しやすい仕組みの一つに、**使う場所に使うモノを収納する**というポイントがあります。



使う場所に使うモノを収納することで、
動線が短くなり、キッチンの中での動きが最小限に♪

コンロ下収納には、コンロで使うモノを収納。

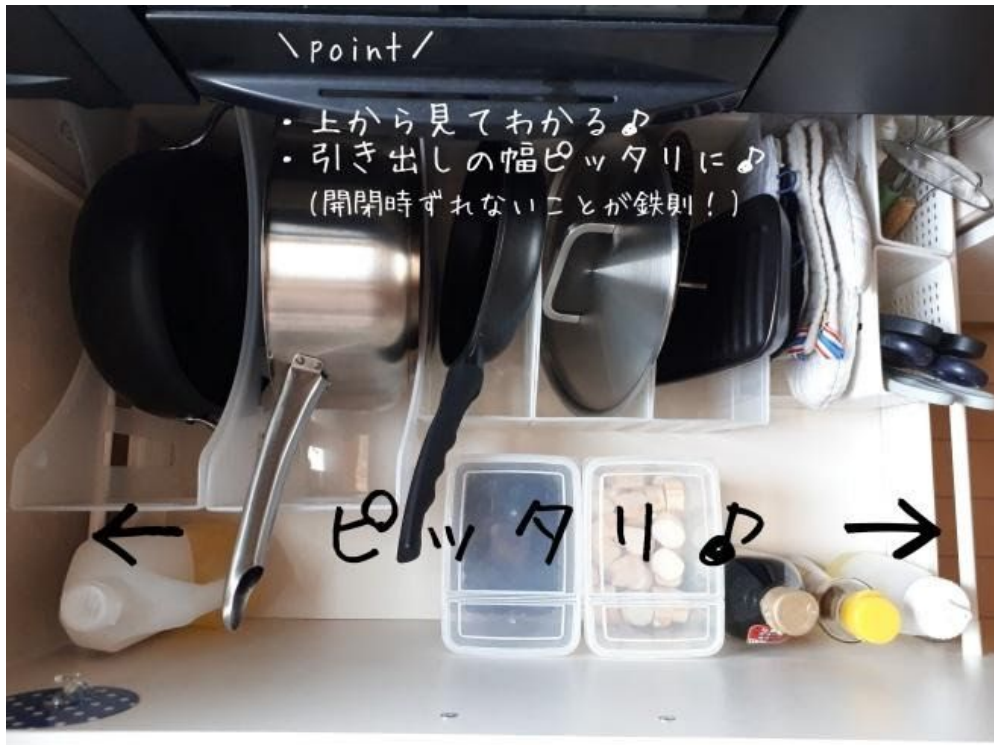
フライパンや揚げ物用鍋、一緒に使う油やサッ！と鍋に入れる乾物系。
コンロから鍋を下した時に使う鍋敷きや鍋つかみ。
コンロ周りで使うことが多いキッチンツールやキッチンばさみなどを収納しています。

対に、水を入れてからコンロに運ぶ深型の鍋は、動線を考えシンク下に収納。

そんなコンロ下収納に、今回は身近な100均ケースを使用。



収納する時のポイントは、上からモノの出し入れをする引き出しタイプは
上から見てわかるように収納するとより出し入れしやすくなります。



また、引き出しタイプは開閉するたびに中のモノが動きやすいので、開閉時に中の収納が動かないよう引き出し寸法に合わせて**\ピッタリ！収める／**ことが重要です。

モノが動かないよう、滑り止めマットなどを使うのも一つです。

さらに、出し入れをしやすくするためのもう一工夫！

プラスチックケースの高低差を利用し、ケースの向きを変えることで、フライパンの取っ手部分がさらに取り出しやすくなります。



使う場所はどこか？ 収納するモノは何か？

スペースと収納するモノに合わせてピッタリサイズの収納用品を決める♪

毎日使うキッチンをより使いやすくする参考にしていただけると嬉しいです。

