



ZAPLANUJ SWOJĄ NOWĄ KUCHNIĘ

Poniższa lista to kategorie rzeczy, które najczęściej organizuję w kuchniach moich klientów. Podczas planowania zabudowy kuchni powinnaś uwzględnić te kategorie które chcesz żeby znalazły się w twojej nowej kuchni.

Podczas planowania zabudowy kuchni powinnaś uwzględnić te kategorie, które chcesz żeby znalazły się w twojej nowej kuchni. Zaznacz sobie swoje kategorie na poniższej checkliście, a następnie wydrukuj plany/wizualizacje i napisz gdzie co się będzie znajdowało w Twojej nowej kuchni.

CHECKLISTA:

- garnki, patelnie, pokrywki
- herbaty, kawa
- talerze
- kubki
- suche słodkie
- suche słone
- sztucce
- bidony
- pojemniki
- folia, woreczki strunowe
- oliwa, olej
- puszki, zapasy żywności
- przekąski
- przyprawy
- przyrządy kuchenne
- miski
- sprzęty AGD
- ściereczki i chemia
- rzeczy świąteczne
- woda, napoje
- alkohol
- siatki, reklamówki, torebki
- lekarstwa, suplementy
- warzywa i owoce
- pieczywo
- kieliszki