

Tủ bếp và những phụ kiện tiện dụng nên có

Bạn đang tu sửa, trang trí và muốn thay đổi diện mạo cho gian bếp? Bạn luôn muốn chọn được một chiếc tủ bếp và những phụ kiện tiện dụng nên có dành cho không gian nhà bếp của mình? Cùng nội thất tìm hiểu nhé!

- **Giường ngủ gỗ tự nhiên**

- [Giường ngủ gỗ xoan đào](#)
- [Giường ngủ gỗ cao su](#)
- [Giường ngủ gỗ sồi](#)
- [Giường ngủ gỗ căm xe](#)
- [Giường ngủ gỗ đỏ](#)
- [Giường tầng](#)
- [giường 2 tầng](#)
- [giường ngủ đơn](#)
- [giường ngủ đôi](#)
- [Giường ngủ hiện đại](#)
- [giường ngủ cổ điển](#)
- [Giường đặc biệt](#)
- [Giường nhật](#)

- **Giường ngủ gỗ công nghiệp**

- [Giường nhập kiểu Châu Âu](#)
- [Giường gỗ công nghiệp](#)



Không chỉ các đồ trang trí nội thất, các thiết bị công nghệ (lò nướng, tủ lạnh, nồi cơm, ấm điện...) mà tủ bếp và những phụ kiện tiện dụng nên có cũng là một trong những món đồ mà bạn không nên bỏ qua khi chuẩn bị và trang trí nhà bếp.

Một căn bếp đẹp, hiện đại luôn có đầy đủ một chiếc tủ bếp và những phụ kiện tiện dụng nên có. Việc này không những giúp căn bếp trở thành một không gian thông minh, tiện dụng mà còn tạo được sự hứng khởi cho các bà, các mẹ khi vào bếp.

Để tạo được một căn bếp hoàn hảo, hợp lý, quý khách hàng có thể tham khảo cách sắp xếp tủ bếp và những phụ kiện tiện dụng nên có mà chúng tôi sưu tầm được dưới đây:

- Phân chia tủ bếp thành nhiều khu vực chính, liệt kê ra những phụ kiện tủ bếp đi kèm.

+ Khu vực chậu rửa: khu này thường nằm ở khu vực trung tâm, là địa điểm lý tưởng cho việc rửa bát, rau củ và các thực phẩm trước khi sử dụng.

+ Khu vực chứa bát đĩa: có thể sắp xếp nhiều nơi ở quanh khu vực bếp.

+ Khu vực lưu trữ đồ khô: bao gồm các loại thực phẩm quen thuộc (gạo, mì, đồ hộp, sữa...). Với các thực phẩm khô, bạn có thể sử dụng giá kho với sức chứa lớn hoặc các loại tủ bếp chuyên dụng để chứa chúng.

+ Khu vực chuẩn bị: là khu vực cất giữ các dụng cụ nhà bếp hoặc các thiết bị khác như máy xay, máy khử độc và một số dụng cụ nấu ăn khác.

+ Khu vực nấu: là khu vực để các thiết bị như bếp, lò vi sóng, lò nướng, máy hút mùi và các gia vị nấu ăn, chai lọ, dao thớt, các dụng cụ nấu như nồi niêu, xoong chảo.

- Sau bước phân chia khu vực phù hợp cho gian bếp, quý khách hàng cũng nên tìm hiểu một chút về tủ bếp và những phụ kiện tiện dụng nên có cho một căn bếp hiện đại, bao gồm:

- 1 giá nâng hạ để ở tủ bếp trên.
- 1 giá úp bát trên.
- 1 góc để xoong nồi.
- 1 giá để thực phẩm khô.
- 1 khoang tủ để kệ bếp ít sử dụng.
- 1 ngăn kéo để các dụng cụ thìa dĩa.
- 1 giá đựng gia vị (nước mắm, dầu ăn, dao thớt...).

Chúng tôi cũng khuyên bạn nên sử dụng các phụ kiện tủ bếp của cùng 1 hãng sản xuất để không gian nhà bếp đạt được vẻ đẹp tinh tế và sự hài hòa tốt nhất. Nếu cần thêm thông tin hoặc muốn tư vấn kỹ lưỡng về các thiết bị nhà bếp, quý khách hàng liên hệ với chúng tôi qua hotline 09 33 33 77 88 để được hỗ trợ nhanh nhất.