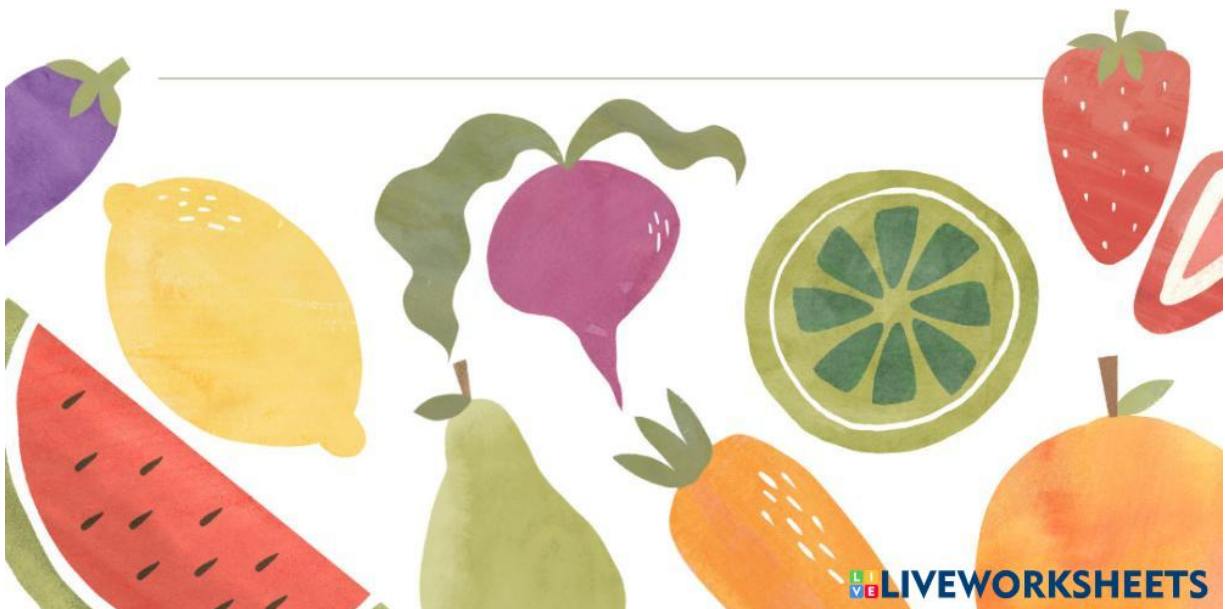


CONNECT@TS AMB LA CUINA



Abans de començar a dissenyar l'espai de cuina del S|E|, hem de dissenyar i preparar l'espai. Hem de conèixer què necessitem en una cuina, quines àrees de treball hi podem trobar, estris, mobiliari i electrodomèstics que puguem necessitar.

És per això que us demanem ajuda i col·laboració per a la creació d'aquest nou espai!. Un espai on puguem aprendre i gaudir a través del menjar i les vostres propostes culinàries!

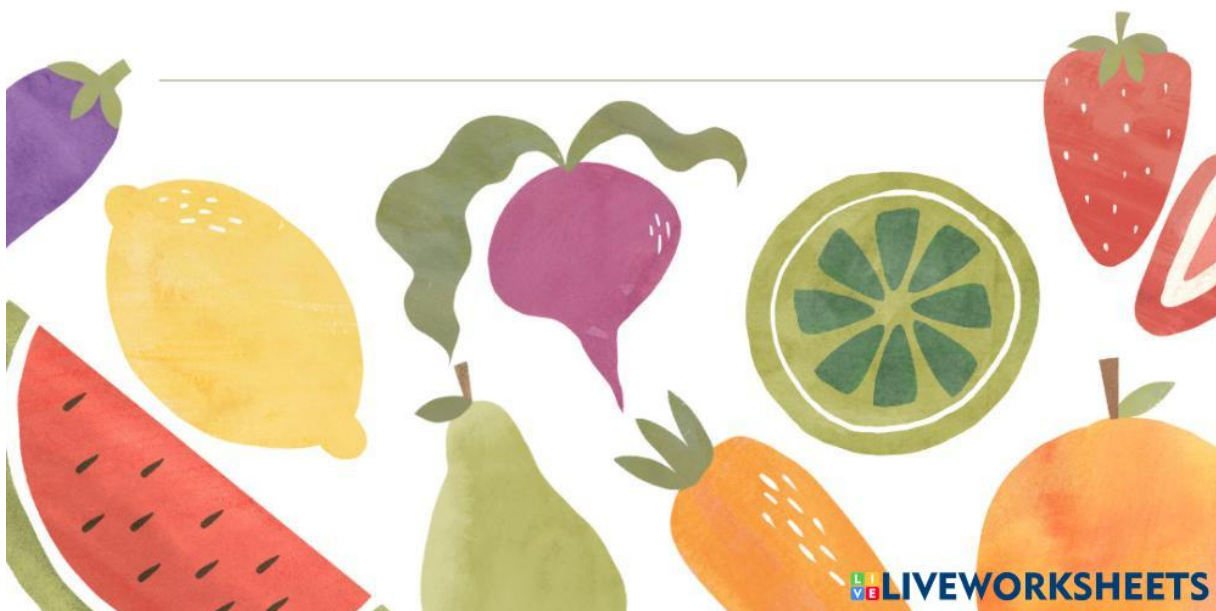
Us animeu?

Abans de començar el projecte us deixem informació de com podem organitzar el nostre espai de cuina. Un cop llegida la informació us demanem que apunteu a la llista què creieu que necessitarem en cada zona de la cuina.

En una cuina podem trobar diferents zones de treball:

- Rebost: espai d'emmagatzematge d'aliments, conserves, refrigerador.
- Emmagatzematge: artefactes, utensilis, eines de treball.
- Aigüera: zona de neteja.
- Preparació: idealment una zona àmplia de treball.
- Cocció: cuina i forn.

Els espais de rebost, aigüera, preparació i cocció es sovint estan junts.





NOM:

DATA:

PROJECTE CUINA SIEI

ESTRIS DE CUINA

























