



BIEN RANGER SON RÉFRIGÉRATEUR

Pour éviter le gâchis maîtrisez l'art de ranger votre frigo !

Vous pourrez ainsi garder vos aliments frais et prolonger la durée de vie de vos produits laitiers, plats cuisinés et fruits et légumes.

Sur ce schéma la zone froide est en haut, et plus on descend plus on monte en température.



Attention ce n'est pas le cas de tous les frigos, la zone froide peut être au milieu.

Pour la trouver, reportez-vous à la notice de votre appareil.

Zone fraîche

Le meilleur endroit pour les préparations maisons, les légumes et fruits cuits, les viandes et poissons cuits, les pâtisseries

Zone froide

On y place tout ce qui est cru : viande, poisson, crustacés, laitages, fromages, produits en cours de décongélation

Zone tempérée

La porte du frigo on y place le beurre, les condiments, sauces, pots de confitures, boissons

Les bacs

L'endroit idéal pour la conservation des fruits et légumes

