



IL FRIGORIFERO: PREZIOSO ALLEATO

OGNI ALIMENTO AL POSTO GIUSTO!

Posiziona nella parte superiore del frigo i cibi cotti, uova e latticini nella parte intermedia, carne e pesce nei ripiani più bassi, frutta e verdura nei cassetti e burro e bevande nello sportello; è importante che ogni cibo mantenga la temperatura più adeguata!



RIEMPI IL FRIGORIFERO QUANTO BASTA

Pianifica gli acquisti e riponi gli alimenti in frigorifero senza sovraccaricarlo, lasciando spazio tra i prodotti per mantenere la giusta temperatura interna (4-5 °C), in questo modo funzionerà al meglio e tu avrai sempre sott'occhio le provviste.



IN FRIGO SOLO QUEL CHE SERVE!

Conserva in frigorifero solo gli alimenti che necessitano di essere refrigerati. Meglio lasciare fuori agrumi, frutta esotica, pane, patate e cipolle, si possono conservare anche in dispensa!



ORGANIZZA E SEPARA!

Organizza l'interno del frigorifero separando gli alimenti crudi da quelli cotti ed utilizza contenitori chiusi per conservare i cibi dopo l'apertura, pronti o avanzati una volta raffreddati, ti aiuterà a non sprecare neanche un alimento!



ABBI CURA DEL TUO FRIGORIFERO!

Il frigorifero è un elettrodomestico prezioso, prenditene cura quotidianamente: aprilo solo per il tempo necessario ed igienizzalo regolarmente, in questo modo renderà al meglio!



LO SPRECO? STAI FRESCO!