

UTILIZZARE AL MEGLIO FRIGO & FREEZER

IL Frigorifero

1

TIP!

Non riempire troppo il frigorifero, lascia che l'aria circoli liberamente tra gli alimenti



TIP!

Aspetta che i cibi si freddino, prima di riporli nel frigorifero!

TIP!

Carne e pesce crudi devono essere messi in un piatto o in un contenitore per evitare che gocciolino!

TIP!

Tieni frutta e verdura in cassette separate

IL Frigorifero | AD OGNI ALIMENTO, LA GIUSTA TEMPERATURA...

2

°C	ALIMENTI ASCIUTTI	10/15°C
	FRUTTA & VERDURA	3/7°C
	LATTICINI	2/4°C
	CARNE	0/2°C
	PESCE	-1/1°C

IL Freezer | TEMPI DI CONSERVAZIONE



- ❄ ICE BOX -6° C
- ❄❄ ICE BOX -12° C
- ❄❄❄ ICE BOX -18° C
- ❄❄❄❄ FREEZER -18° C

CARNE	MESI
BISTECHE	6-12
COSTOLETTE	4-6
CARNE TRITA	3-4
PANCETTA	1
SALSICCIA	1-2
BRODO DI CARNE	4-6
STUFATI DI CARNE	4-6

PESCE	MESI
PESCE CRUDO MAGRO	6
PESCE CRUDO GRASSO	2-3
PESCE COTTO	4-6
PESCE AFFUMICATO	2
FRUTTI DI MARE	2

LATTICINI	MESI
BURRO	9
MARGARINA	12
GELATI	2
FORMAGGI	6

POLLAME	MESI
POLLO	6-9

ALIMENTI VARI	MESI
PANE	3
DOLCI DA FORNO	2-3
PIZZA	1-2
VERDURA	8
FRUTTA	12

