

MAÎTRISER

L'ORGANISATION DU FRIGO

Quelle est la température recommandée pour mon frigo?

Réglez la température de votre frigo entre 0 et 4°C (32 à 39°F).

Tablette du haut

Rangez les aliments prêts-à-manger et les restes pour les garder séparés des bactéries dans les aliments crus.

Tablette du milieu

Rangez le yogourt, le fromage, le lait et les œufs pour les garder séparés des aliments cuits et crus.

Tablette du bas

Rangez les fruits de mer crus, la viande et la volaille dans des contenants couverts pour éviter la propagation des bactéries aux autres aliments.

Comment fonctionnent les tiroirs à fruits et légumes?

Certains fruits et légumes dégagent un gaz qui accélère leur mûrissement. Les conserver séparément peut aider à empêcher les autres fruits et légumes de se gâter plus rapidement.

Tiroir à forte humidité

Rangez les fruits qui se détériorent rapidement. Le réglage « ouvert » permet au gaz éthylène de s'échapper et aide à prolonger la fraîcheur.

Tiroir à faible humidité

Rangez les fruits ici pour laisser le gaz s'échapper et les garder frais pour plus longtemps.

Thermomètre de surplus

Mettez un thermomètre de surplus dans la porte du frigo pour mesurer la température exacte du frigo.

Porte – L'endroit le plus chaud dans le frigo

Rangez les aliments qui peuvent supporter des variations de température (ex. les condiments, les boissons non-laitiers, les jus et les aliments en conserve).