

A large rectangular area enclosed by a dotted teal border. On the left side of this area, there are 20 horizontal teal lines for writing. To the right of these lines, the word "Note:" is written in a teal, cursive font.

Note:



Primo comparto,
temperatura
media 4-5°C

- Questa parte del frigo è adatta a uova e latticini, dolci a base di crema e panna e, in generale, a quei prodotti contrassegnati con la scritta "conservare in frigorifero dopo l'apertura"

Secondo
comparto,
temperatura
media 3-4°C

- Adatto ad ospitare e conservare cibi già cotti, tipo gli avanzi.

Terzo Comparto,
temperatura
media 2-3°C

- Carne e pesce devono sostare nella parte più fredda. Posizionandoli nel punto più basso si evita inoltre che sgocciolino su altri alimenti.

Cassetto nella
parte bassa

- Nella zona a temperatura maggiore si conservano le verdure e la frutta, che possono essere danneggiate da temperature troppo basse. Queste vanno consumate rapidamente per evitarne il deterioramento.

Le mensole
all'interno della
porta

- Sono i punti più caldi del frigorifero e sono destinati ai prodotti che necessitano solo di una leggera refrigerazione (es. bibite).

Regole base per una corretta manutenzione del frigorifero e conservazione dei cibi

