



Pour conserver vos aliments plus longtemps, un rangement optimal s'impose dans le réfrigérateur.

- Zone froide : 0 à 4°C
- Zone fraîche : 4 à 6°C
- Zone tempérée : 6 à 8°C
- Porte 6 à 8°C

Quelques rappels :

Dans la partie entre + 4°C et + 6°C : les yaourts, les légumes cuits, les viandes et poissons cuits faits maison, les pâtisseries ou encore les fromages faits à cœur.

Dans la partie la plus froide, entre 0°C et + 4°C (son emplacement change selon les modèles) : les viandes et poissons, la charcuterie, les produits traiteurs, les crèmes et les desserts lactés, les fromages frais et au lait cru ou encore les jus de fruits frais et les plats cuisinés.

Dans la porte : les œufs, le beurre, le lait, la moutarde et les jus de fruits entamés. Les légumes et les salades iront, eux, dans le bac à légumes.

Quelques conseils toujours utiles :

- Emballer séparément les aliments crus et cuits
- Ôter le suremballage carton ou plastique
- Ne pas laisser trop longtemps les produits réfrigérés hors du réfrigérateur
- Laver une à deux fois par mois son réfrigérateur à l'eau savonneuse. Le rincer à l'eau javellisée.

Sachez-le...

Même cuit, un plat doit être conservé au froid car certains germes résistent à des cuissons modérées. Par ailleurs, des contaminations peuvent survenir après la cuisson. C'est pourquoi on recommande de ne pas laisser un plat cuit à température ambiante plus de deux heures. En pratique, il suffit d'attendre que le plat ne soit plus chaud pour le mettre au réfrigérateur.

Il est important de ne pas trop encombrer le réfrigérateur car l'air froid doit circuler entre les aliments. Il faut également éviter le contact avec la paroi du fond qui, étant réfrigérante, détériore les aliments.



Chaque réfrigérateur a son propre mode d'emploi. Vérifiez, sur votre notice, quelles sont les zones les plus froides de votre modèle.