

Piccola guida per te: come posizionare i diversi alimenti all'interno del frigo?

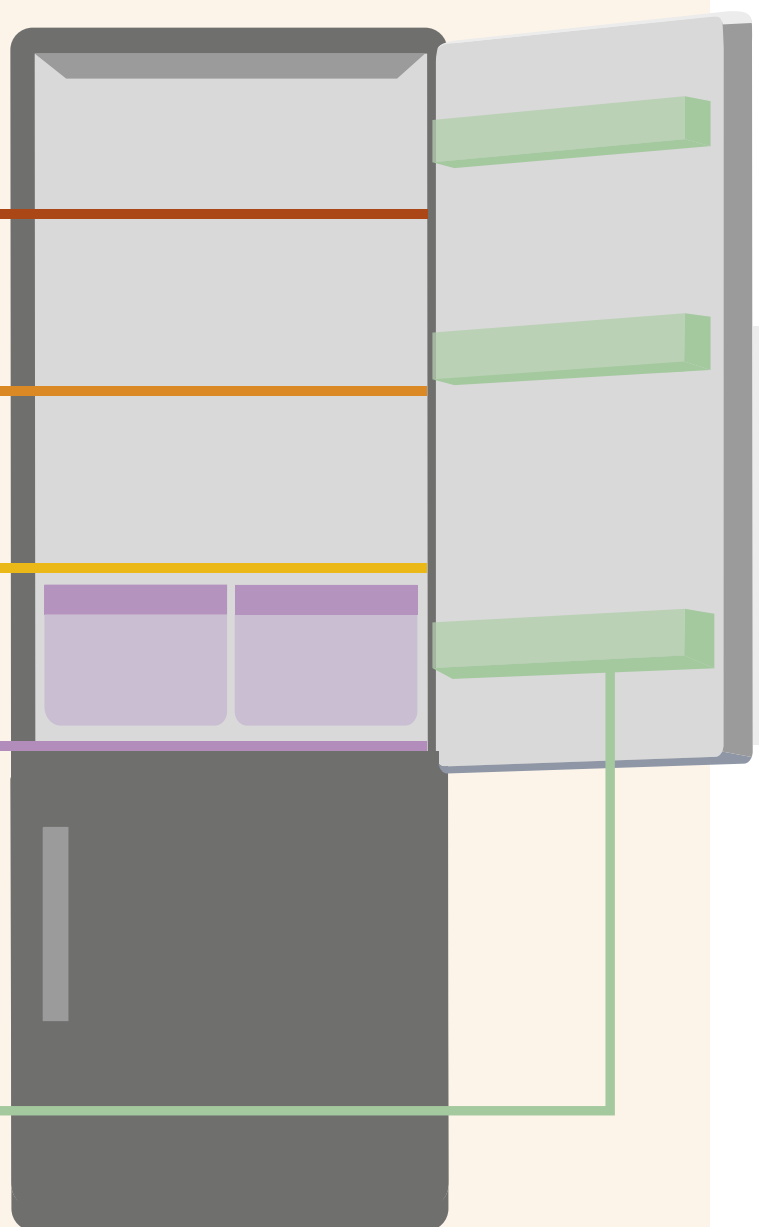
Nei **ripiani alti** bisogna riporre **cibi già cotti e avanzi** da consumare velocemente.

Nei **ripiani centrali** le **uova**, i **latticini**, i **salumi** e i **dolci a base di creme e panna**.

Nei **ripiani bassi** la **carne** e il **pesce crudi**.

Nell'apposito cassetto la **frutta** e la **verdura**.

Negli **spazi della porta** (i punti più caldi del frigorifero) i **prodotti** che necessitano solo di una **leggera refrigerazione** come le bevande e il burro.



NB: non sovraccaricare il frigo con troppi alimenti, così eviti i contatti e permetti all'aria fredda di circolare liberamente intorno ai cibi.