

JAK PRAWIDŁOWO PRZECHWYWAĆ JEDZENIE W LODÓWCE?

Właściwe przechowywanie żywności w lodówce jest kluczowe dla zachowania jej świeżości i jakości. Oto kilka kluczowych zasad, które warto wziąć pod uwagę:

Dostosowanie temperatury:

→ **Górna półka (ok. 8°C):** Idealna dla jogurtów, kefirów, śmietany, masła i dżemów.

→ **Środkowa półka (4-7°C):** Odpowiednia dla serów, twarogów, wędlin, gotowych dań.

→ **Dolna półka (2°C):** Najchłodniejsza, idealna dla surowego mięsa i ryb.

→ **Szuflady (ok. 10°C):** Z większą wilgotnością, idealne dla warzyw i owoców.

→ **Drzwiczki (10-15°C):** Przeznaczone dla jajek, soków, mleka i innych produktów wymagających chłodzenia.

Odpowiednie opakowania

Aby zachować świeżość jedzenia, zaleca się używanie specjalnych pojemników. Pojemniki szklane marki Kadax są doskonałym wyborem ze względu na ich odporność na zapachy i łatwość czyszczenia. **Szklane pojemniki są również przyjazne dla środowiska i nie wpływają na smak ani zapach przechowywanych produktów.** Dodatkowo, są one przezroczyste, co ułatwia szybkie rozpoznawanie zawartości.

Zamrażanie

Skuteczna metoda przechowywania żywności, ale nie wszystkie produkty nadają się do mrożenia. Należy unikać zamrażania niektórych warzyw i owoców oraz unikać ponownego mrożenia rozmrożonych produktów. **Produkty powinny być zapakowane w odpowiednie pojemniki, takie jak pojemniki marki Kadax,** aby zachować ich świeżość i zapobiec powstawaniu szronu.

Produkty nie do lodówki

Niektóre produkty, jak pomidory, świeże ogórki, awokado, powinny być przechowywane w temperaturze pokojowej. Inne, takie jak jabłka czy miód, mogą stracić swoje właściwości w zbyt niskich temperaturach.

Dbanie o odpowiednie przechowywanie żywności nie tylko przedłuża jej trwałość, ale także zapewnia bezpieczeństwo i zachowuje wartość odżywczą. Wybór odpowiednich pojemników, takich jak szklane pojemniki Kadax, może znacząco ułatwić utrzymanie porządku i jakości przechowywanych produktów.

