



ΟΔΗΓΟΣ ΜΕ ΙΔΕΕΣ ΚΑΙ ΚΟΛΠΑ ΓΙΑ ΝΑ
ΑΠΟΘΗΚΕΥΕΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΣΑΣ



ΟΙ ΧΡΥΣΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΕΤΕ ΤΡΟΦΙΜΑ
ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ ΣΑΣ



Αναρωτηθήκατε ποτέ γιατί τα
λαχανικά που βάζετε κατευθείαν
στο ψυγείο σαπίζουν τόσο
γρήγορα;

ή ποιό είναι το κατάλληλο ράφι
για να τοποθετήσετε επάνω τις
προμήθειες σας?

Αυτό συμβαίνει αν πιστεύουμε ότι
όλα τα τρόφιμα είναι τα ίδια και ότι
το ψυγείο είναι πάντα το καλύτερο
μέρος για να τα αποθηκεύσετε

Με τις συμβουλές της Candy
πάντα θα ξέρετε πώς να
αξιοποιήσετε στο έπακρο τα
χαρακτηριστικά του.

Κάθε τρόφιμο πρέπει να
αποθηκεύεται με διαφορετικό
τρόπο και κάθε τμήμα του ψυγείου
έχει μια συγκεκριμένη λειτουργία.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

1. ΠΙΣΩ ΣΤΙΣ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ	4
2. 10 ΚΟΛΠΑ & ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ‘COOL’ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΨΥΓΕΙΟΥ	5
3. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΨΥΞΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	8
4. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΕΙΩΣΗΣ ΑΠΩΛΕΙΩΝ: SUPER ΚΡΥΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΣΤΟΝ ΚΑΤΑΨΥΚΤΗ	10
5. ΑΝΑΚΕΦΑΛΑΙΩΣΗ ΓΙΑ ΚΑΛΗ ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ ΑΠΩΛΕΙΕΣ ΑΠΟΔΟΣΗ	11
6. ΨΥΞΗ ΓΙΑ ΜΩΡΑ	12
7. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	13
8. 11 ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΠΟΤΕ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΒΑΖΕΤΕ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ	14

1.

ΠΙΣΩ ΣΤΙΣ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ

Το ψυγείο σας είναι ο τελευταίος κρίκος σε αυτό που ονομάζεται “αλυσίδα ψύξης”.

Η ιδέα αυτή μας λέει ότι είναι σημαντικό τα προϊόντα να **αποθηκεύονται σωστά σε όλα τα στάδια**, από την παραγωγή μέχρι το σπίτι σας.

Μόλις επιλέξετε τα προϊόντα σας στο σούπερ μάρκετ, φροντίστε να τα διατηρείτε στη **σωστή θερμοκρασία**.

Αυτό θα περιορίσει τον αριθμό των μικροοργανισμών που θα δημιουργηθούν μέσα τους.



2.

10 ΚΟΛΠΑ & ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ‘COOL’ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΨΥΓΕΙΟΥ

1

ΕΛΕΓΤΕ ΤΗΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ ΣΑΣ

Διατηρήστε τη θερμοκρασία μέσα στο ψυγείο περίπου στους **4-5 °C**.

Κλείστε το ψυγείο γρήγορα μετά τη χρήση για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Όταν ανοίγετε την πόρτα, ο θερμός αέρας εισρέει και το ψυγείο πρέπει να εργάζεται σκληρότερα για να διατηρήσει τη σωστή θερμοκρασία.

2

ΚΑΘΕ ΖΩΝΗ ΤΟΥ ΨΥΓΕΙΟΥ ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΔΙΚΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Με βάση τις αρχές της φυσικής, ότι ο κρύος αέρας κατεβαίνει και ο θερμός αέρας ανεβαίνει, το **ψυχρότερο μέρος** του ψυγείου είναι **το κατώτατο ράφι**, ακριβώς πάνω από το συρτάρι λαχανικών.

3

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΤΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΩΣ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Το κάθε τρόφιμο, απαιτεί την δική του θερμοκρασία αποθήκευσης.

Το κρέας και τα ψάρια πρέπει να τοποθετούνται στο ψυχρότερο μέρος του ψυγείου, γνωστό ως chiller. Το μεσαίο μέρος του ψυγείου (συνήθως στους 4-5 °C) είναι κατάλληλο για αυγά, γαλακτοκομικά προϊόντα, ζαχαροπλαστικά και κρέμα γάλακτος και τρόφιμα που πρέπει να φυλάσσονται στο ψυγείο μόλις ανοιχθούν. Η περιοχή υψηλότερης θερμοκρασίας, γνωστή ως crisper, πρέπει να χρησιμοποιηθεί για λαχανικά και φρούτα, τα οποία ενδέχεται να υποστούν βλάβη από υπερβολικά χαμηλές θερμοκρασίες.

Τα ράφια πόρτας είναι τα θερμότερα σημεία του ψυγείου και είναι για προϊόντα που χρειάζονται μόνο ελαφριά ψύξη (π.χ. αναψυκτικά ή βούτυρο).

4

ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙΤΕ ΤΙΣ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

Μην αποθηκεύετε τρόφιμα πέραν της **συνιστώμενης διάρκειας ζωής**.

Τα πακέτα καθορίζουν τις σωστές συνθήκες αποθήκευσης και ίσως δηλώνουν τη θερμοκρασία στην οποία αναφέρεται η διάρκεια ζωής.



5 ΤΑ ΨΥΓΕΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ορισμένα τρόφιμα δεν απαιτούν ψύξη και θα μπορούσε πραγματικά να τα βλάψει. Τα εξωτικά και εσπεριδοειδή μπορεί να γίνουν πικρά λόγω του κρύου, και οι ντομάτες, τα πράσινα φασόλια, τα αγγούρια και τα κολοκυθάκια είναι μια χαρά έξω από το ψυγείο. Το ψωμί μπαγιατεύει πιο γρήγορα σε χαμηλές θερμοκρασίες. Τα φρούτα και τα λαχανικά που δεν έχουν ακόμα ωριμάσει πρέπει να φυλάσσονται σε θερμοκρασία δωματίου.

6 ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΔΕΝ ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΝΤΑΙ

Ποτέ να μην βάζετε ζεστά τρόφιμα στο ψυγείο.

Εάν μαγειρεύετε, **αφήστε τα πιάτα να κρυώσουν εντελώς** πριν τα τοποθετήσετε στο ψυγείο: αυτό θα αποτρέψει συμπύκνωση ατμών και την απότομη αύξηση της θερμοκρασίας στο ράφι.

7 ΠΡΟΣΠΑΘΗΣΤΕ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΗΝ ΑΛΛΗΛΟ-ΜΟΛΥΝΣΗ

Διαχωρίστε τις ωμές τροφές από εκείνες που είναι **μαγειρεμένες** ή έτοιμες για κατανάλωση και θα αποτρέψετε τους μικροοργανισμούς στην πρώτη να αποικίσουν στην τελευταία.

8 ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΚΑΘΑΡΑ, ΑΕΡΟΣΤΕΓΗ ΔΟΧΕΙΑ

Είναι πάντα καλύτερο να φυλάσσετε στα **αρχικά πακέτα**, που διαθέτουν την ημερομηνία λήξης και την καθοδήγηση αποθήκευσης. Τα σπιτικά τρόφιμα πρέπει επίσης να αποθηκεύονται προσεκτικά σε **καθαρά δοχεία με καπάκια**. Απλά αφήστε τα δοχεία να κρυώσουν πριν τα κλείσετε, γιατί αλλιώς ο ατμός θα συμπυκνωθεί στο καπάκι και θα στραγγίσει πίσω στο φαγητό.

9 ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΑΚΤΙΚΑ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΨΥΓΕΙΟΥ

Διατηρείτε πάντα το εσωτερικό του ψυγείου σας καθαρό.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε **συγκεκριμένα προϊόντα, ξύδι ή απλά νερό και όξινο ανθρακικό νάτριο**.

Ένα καθαρό ψυγείο λειτουργεί καλύτερα και διατηρεί την θερμοκρασία ψύξης.

10 ΜΗΝ ΥΠΕΡ ΦΟΡΤΩΝΕΤΕ ΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Όταν ψωνίζετε, ακόμα κι αν θέλετε να αγοράσετε ό, τι βλέπετε, θυμηθείτε πόσα μπορεί να κρατήσει το ψυγείο σας. Το ψυγείο **δεν πρέπει να γεμίζει υπερβολικά**, επειδή **ο ψυχρός αέρας μέσα του πρέπει να μπορεί να ρέει ελεύθερα** γύρω από τα τρόφιμα. Εάν δεν υπάρχει αρκετός χώρος μεταξύ των διαφόρων προϊόντων, η ιδανική θερμοκρασία δεν μπορεί να επιτευχθεί.



Για να χρησιμοποιήσετε τα τρόφιμα πριν από την ημερομηνία λήξης τους και να μειώσετε τα απόβλητα, υιοθετήστε την αρχή FIFO (First In, First Out).

Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα που **εισήλθαν στο ψυγείο πρώτα** είναι επίσης τα πρώτα **που θα αφαιρεθούν** και θα χρησιμοποιηθούν. Βάλτε τα τρόφιμα που αγοράζονται αργότερα πίσω ή κάτω από αυτά που βρίσκονται ήδη στο ψυγείο.

Για να βελτιώσετε τη διαχείριση της ψύξης σας, μπορείτε να ακολουθήσετε τις προτάσεις ψύξης τροφίμων:



ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΨΑΡΙΚΑ ΣΕ ΧΑΜΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

ΧΡΗΣΙΜΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ

Ο κιμάς και τα εκσπλαχνισμένα ψάρια πρέπει να τοποθετούνται σε δοχείο ή να τυλίγονται σε μεμβράνη κουζίνας και να χρησιμοποιούνται εντός 24 ωρών. Οι χρόνοι αποθήκευσης του κρέατος εξαρτώνται από τον τύπο και την κοπή: **ο κιμάς** πρέπει να χρησιμοποιείται εντός **24 ωρών**, **πουλερικά εντός 48 ωρών** και μη συσκευασμένα κρύα τεμάχια και **νωπού κρέατος** γενικότερα, εντός **3 ημερών**.



ΑΥΓΑ, ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΚΡΥΣΤΑΛΛΩΝ ΣΕ ΕΝΔΙΑΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (4-5 °C)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ

Το γάλα και η κρέμα γάλακτος πρέπει να χρησιμοποιούνται μέχρι την ημερομηνία λήξης και πάντα εντός **2-3 ημερών** από τη στιγμή που θα ανοίξει η συσκευασία.

Τα αυγά πρέπει πάντα να **φυλάσσονται στο ψυγείο** και να χρησιμοποιούνται μέχρι την καθορισμένη ημερομηνία.

Τα τυριά πρέπει να προστατεύονται με **αλουμινόχαρτο** ή χαρτί αδιάβροχο και να τοποθετούνται σε κατάλληλα σφραγισμένα δοχεία.

Τα ώριμα τυριά πρέπει να είναι τυλιγμένα σε μια **καθαρή πετσέτα τσαγιού** επειδή μπορεί να μουχλιάσουν σε σφραγισμένο κουτί.

Ελέγξτε προσεκτικά τα νωπά τυριά για μούχλα. Αν εντοπίσετε και το παραμικρό ίχνος, είναι καλύτερο να τα πετάξετε. Αφήστε τα τεμάχια στο χαρτί τους που είναι ειδικό για τρόφιμα, τα τυλίξτε σε αλουμινόχαρτο κλειστό στα άκρα και τοποθετήστε τα σε αεροστεγή δοχεία ή σακούλες κατάψυξης.



ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΨΥΞΗ (ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ, ΒΟΥΤΥΡΟ) ΚΑΙ ΥΨΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (7-10 °C)

ΧΡΗΣΙΜΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ

Τα φρούτα και τα λαχανικά μπορεί να υποστούν βλάβη από υπερβολικά χαμηλές θερμοκρασίες και πρέπει να χρησιμοποιηθούν **γρήγορα**, πριν αλλοιωθούν.

Είναι καλύτερο **να μην πλένετε τα φρούτα και τα λαχανικά πριν τα τοποθετήσετε στο ψυγείο**, για να αποφύγετε την υγρασία που θα βοηθούσε στην ανάπτυξη μούχλας και βακτηρίων.



4.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΕΙΩΣΗΣ ΑΠΩΛΕΙΩΝ: SUPER ΚΡΥΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΣΤΟΝ ΚΑΤΑΨΥΚΤΗ

Η **θερμοκρασία της κατάψυξης** πρέπει να διατηρείται περίπου στους **-18 ° C**.

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα διατηρηθούν για περισσότερο από αυτά που φυλάσσονται στο ψυγείο. Είναι καλύτερο να μεταφέρετε τα κατεψυγμένα φαγητά από το σουπερ μαρκετ, μέσα σε θερμικές σακούλες. Κατά την κατάψυξη των τροφίμων, μπορεί να είναι χρήσιμο να τα **χωρίσετε σε μικρά κομμάτια** και να τα τοποθετήσετε σε **καθαρά δοχεία** με μια **ετικέτα** που να αναφέρει το όνομα του τροφίμου μέσα και την **ημερομηνία** κατάψυξης.

Μετά το μαγείρεμα, είναι καλύτερο να αφήνετε τα φαγητά σας να κρυώσουν πριν τα τοποθετήσετε στην κατάψυξη. **Για να αποψύξετε τα τρόφιμα**, μην τα αφήνετε σε θερμοκρασία δωματίου. **αφήστε τα στο ψυγείο**, μέχρι να αποψυχθούν μέχρι τον πυρήνα τους.

Σημαντικό! **Τρόφιμα που έχουν αποψυχθεί δεν μπορούν να ξαναπαγώσουν**, αλλά θα πρέπει να καταναλωθούν μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα.



5.

ΑΝΑΚΕΦΑΛΑΙΩΣΗ ΓΙΑ ΚΑΛΗ, ΧΩΡΙΣ ΑΠΩΛΕΙΕΣ ΑΠΟΔΟΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΨΥΓΕΙΟ ΣΑΣ

1

Να μην υπερφορτώνετε το ψυγείο

Όσο πιο γεμάτο είναι, τόσο περισσότερη ενέργεια χρειάζεται για να διατηρήσει την απαιτούμενη θερμοκρασία.

2

Μην το ανοίγετε άσκοπα

Ανοίγοντας και κλείνοντας συνεχώς την πόρτα, αφήνετε τον κρύο αέρα να διαφεύγει. Προσπαθήστε να το ανοίγετε όσο το δυνατόν λιγότερο

3

Μην βάζετε ζεστά φαγητά μέσα

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε να κρυώσει το πιάτο σε θερμοκρασία δωματίου φυσικά και μην χρησιμοποιήσετε την ενέργεια της συσκευής για να το ψύξετε.

4

Θέστε τον θερμοστάτη μεταξύ ελάχιστης και μέσης στάθμης ρύθμισης

και ελέγξτε τη θερμοκρασία: η θερμοκρασία στο ψυγείο πρέπει να είναι μεταξύ 4 ° και 5 ° C και στην κατάψυξη μεταξύ -18 ° και -15 ° C. Μεγαλύτερη ψύξη, απλώς θα σπαταλήσει ενέργεια.



Τον χειμώνα, οι χαμηλές θερμοκρασίες περιβάλλοντος, λειτουργούν ως φυσικό ψυγείο.

Πριν τοποθετήσετε τις αγορές στο ψυγείο, μπορείτε να τις αφήσετε στο **μπαλκόνι ή το περβάζι** για λίγες ώρες, **για να μειώσετε φυσικά τη θερμοκρασία τους**. Για παράδειγμα, το μεταλλικό νερό μπορεί να αποθηκευτεί άριστα σε εξωτερικούς χώρους, όπου η θερμοκρασία μπορεί να είναι ακόμη χαμηλότερη από εκείνη του ψυγείου. Αυτό θα **αποτρέψει την υπερβολική επιβάρυνση του ψυγείου και την κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας**.

6.

ΨΥΞΗ ΓΙΑ ΜΩΡΑ

Όταν απογαλακτίζουν τα μωρά τους, πολλές μητέρες θέλουν να δημιουργούν απόθεμα από πουρέ λαχανικών με φρέσκα προϊόντα και να το βάζουν στην κατάψυξη.

Ωστόσο, είναι σημαντικό αυτό να γίνεται με με αυτόν, τον σωστό τρόπο:

- 1 Ψύξτε το απόθεμα ή τον πολτό πριν από την κατάψυξη.
- 2 Χρησιμοποιήστε βολικά **δοχεία μιας χρήσης**: τα δοχεία πάγου, κατάλληλα καλυμμένα, θα είναι ιδανικά, όπως και τα δοχεία για βότανα ή απλές συνηθισμένες σακούλες κατάψυξης.
- 3 Υπάρχουν **2 επιλογές απόψυξης**: **μεταφέρετε το δοχείο από την κατάψυξη στο ψυγείο** και αφήστε το να ξεπαγώσει για λίγες ώρες ή **χρησιμοποιήστε ένα μπαιν-μαριέ. Να μην ξεπαγώνετε σε θερμοκρασία δωματίου.**



7.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Τα ψυγεία πρέπει να καθαρίζονται καλά **τουλάχιστον μία φορά το μήνα**, αφαιρώντας όλα τα τρόφιμα και τα αποσπώμενα μέρη - τα οποία θα ξεπλένονται με τρεχούμενο νερό, να **σκουπίζονται με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε ξύδι από λευκό κρασί** και στη συνέχεια να στεγνώνουν - και τέλος να πλένονται τα τοιχώματά τους.

Προετοιμάστε ένα **μπολ με νερό με λίγο απορρυπαντικό και βουτήξτε ένα σφουγγάρι** για να σκουπίσετε τα τοιχώματα του ψυγείου και όλα τα μη αφαιρούμενα ράφια. Στη συνέχεια ξεπλύνετε με ένα υγρό πανί.

Μετά σκουπίστε το εσωτερικό του ψυγείου με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε λευκό ξύδι κρασιού και **μερικές σταγόνες λεμονιού**, πριν ξεπλένετε και πάλι με ένα υγρό πανί και τελικά αφήσετε να στεγνώσει. Εκτός από το είδος απολυμαντικού, το ξύδι από λευκό κρασί εξαλείφει επίσης όλες τις οσμές - συμπεριλαμβανομένου του απορρυπαντικού - και μόλις εξατμιστεί θα αφήσει τις επιφάνειες **εντελώς ασηπτικές**.



Ωστόσο, εάν τυχόν **δυσάρεστες μυρωδιές** εξακολουθούν να παραμένουν, σκουπίστε με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε **ξύδι κόκκινου κρασιού**, ισχυρότερο από το λευκό ισοδύναμο και αφήστε ένα **μικρό ποτήρι που περιέχει** τρεις κουταλιές **διττανθρακικού νατρίου ή ένα ποτήρι γάλα μέσα στο ψυγείο**: θα εξουδετερώσει οποιεσδήποτε μυρωδιές και θα αποτρέψει την έλλειψη αερισμού από την πρόκληση άλλων δυσάρεστων οσμών.



11 ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΠΟΤΕ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΒΑΖΕΤΕ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Υπάρχουν πολλά τρόφιμα που δεν πρέπει ποτέ να τοποθετηθούν στο ψυγείο: τα τρόφιμα που αλλοιώνονται ταχύτερα, θα σταματήσουν να ωριμάζουν ή θα χάσουν τη γεύση και το άρωμά τους (ειδικά στην περίπτωση των φρούτων και των λαχανικών) σε χαμηλές θερμοκρασίες.



ΑΒΟΚΑΝΤΟ Στο σούπερ μάρκετ, θα βρείτε συχνά αβοκάντο που δεν είναι ακόμα πραγματικά ώριμο και είναι δύσκολο να ξεφλουδιστεί και να φαγωθεί. Εάν τα βάλετε στο ψυγείο θα περιμένετε για πολύ καιρό, πριν μπορέσετε να τα φάτε. Είναι καλύτερο να τα κρατάτε έξω για να τα ωριμάσετε γρήγορα και να τα απολαύσετε με το σωστή, μαλακή, ώριμη υφή.



ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ Ένα ωραίο, φρέσκο πορτοκάλι; Αλλά αν βάζετε εσπεριδοειδή στο ψυγείο, είναι πολύ πιθανό να γίνουν πικρά. Κρατήστε τα σε δροσερό και ξηρό μέρος, ώστε να διατηρήσουν την πλήρη γεύση και άρωμα τους. Θέλετε να βάζετε μισό λεμόνι στο ψυγείο; Απλά βάλτε την κομμένη πλευρά προς τα κάτω - θα διατηρηθεί καλύτερα.



ΜΠΑΝΑΝΕΣ Οι μπανάνες διατηρούνται καλύτερα επάνω στο τσαμπί τους. Επιπλέον, είναι καλύτερα να μην τις βάζετε ποτέ στο ψυγείο: η φλούδα είναι πολύ πιθανό να γίνει μαύρη, ειδικά στα πιο ψυχρά σημεία της συσκευής.



ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ Ο βασιλικός χάνει πολύ γρήγορα το άρωμα και τη γεύση του σε χαμηλές θερμοκρασίες. Στο ψυγείο, μπορεί επίσης να απορροφήσει όλες τις οσμές των υπόλοιπων τροφίμων.



ΚΑΦΕΣ Ο καφές είναι εξαιρετικά ευαίσθητος και η ψύξη του, μπορεί να αλλάξει τελείως τη γεύση του.



ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ Τα κρεμμύδια χρειάζονται σκοτάδι: το ψυγείο δεν είναι απολύτως το καλύτερο μέρος για να τα αποθηκευτούν, όχι μόνο λόγω του φωτός αλλά και επειδή η υγρασία, την οποία απορροφούν, τα κάνει να μouxλιάζουν πολύ εύκολα.



ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ Μouxλιασμένα μούρα? αυτό είναι το μεγάλο ρίσκο, όταν τα αποθηκεύουμε στο ψυγείο. Τα batόμουρα κατακρατούν νερό, που επιταγχύνει την δημιουργία και ανάπτυξη μούχλας.



ΠΕΠΟΝΙ Η χαμηλή θερμοκρασία στο ψυγείο μπορεί να τροποποιήσει τα αντιοξειδωτικά που κάνουν τα πεπόνια τόσο υγιεινά για εμάς. Ωστόσο, εάν θέλετε το πεπόνι σας να είναι δροσερό οπωσδήποτε, μπορείτε να το κόψετε πριν το σερβίρετε και να το βάλετε στο ψυγείο για δέκα λεπτά.



ΠΑΤΑΤΕΣ Η ιδανική θερμοκρασία για την αποθήκευση των πατατών είναι περίπου 9 βαθμοί, οπότε είναι καλύτερο να μην τις βάζετε στο ψυγείο: χαμηλές θερμοκρασίες ενθαρρύνουν τη βλάστηση και αύξηση της σολανίνης, μιας τοξίνης. Αν οι θερμοκρασίες είναι πολύ υψηλές, οι πατάτες γίνονται μαύρες και δεν μπορούν πλέον να καταναλωθούν.



ΝΤΟΜΑΤΕΣ Οι ώριμες ντομάτες είναι οι καλύτερες για εμάς: για να ωριμάσουν φυσικά, δεν πρέπει να τοποθετούνται στο ψυγείο, επίσης επειδή οι χαμηλές θερμοκρασίες τείνουν να τις καταστρέφουν και πάνω απ' όλα, τις κάνουν να χάνουν το χυμό τους.



ΚΟΛΟΚΥΘΕΣ Η κολοκύθα, χρειάζεται ξηρό μέρος και καλά αεριζόμενες συνθήκες για να διατηρηθεί καλά. Μόλις ανοίξει μια κολοκύθα, μπορεί να καλυφθεί με μια μεμβράνη κουζίνας για να σταματήσει να στεγνώνει.





Service

Η Τεχνική Υπηρεσία της Candy διαχειρίζεται ένα εκτενές δίκτυο 140 Εξουσιοδοτημένων Τεχνικών σε ολόκληρη την Ελληνική επικράτεια. Η συνεχής και άμεση εκπαίδευση, η παροχή αυθεντικών ανταλλακτικών, εγγυάται αποτελεσματική και κορυφαία εξυπηρέτηση. Πέρα από εξειδίκευση και εμπιστοσύνη το δίκτυο μας προσφέρει: Επεκτάσεις Εγγύησης, επαγγελματικά προϊόντα φροντίδας οικιακών συσκευών και αξεσουάρ πιστοποιημένα για χρήση στις συσκευές μας.

Χάρη στη μακρόχρονη εμπειρία μας, το Τεχνικό μας Δίκτυο προσφέρει σωστή υποστήριξη σε συνεργάτες και καταναλωτές, ακόμη και για εξειδικευμένες λύσεις ή έργα.

Για περισσότερες πληροφορίες ή συγκεκριμένες εφαρμογές επικοινωνήστε μαζί μας στην διεύθυνση email: info@candy.gr

Candy Service: βασιστείτε πάνω μας.

Τεχνική Υποστήριξη Πελατών Candy



801.11.50.50.50

candy.gr

