

LODÓWKA



NAJWYŻSZA PÓŁKA

Tutaj trzymamy soki, mleko, ciasta, domowe przetwory, otwarte słoiki z dżemami i wszystkie inne produkty, które na opakowaniu mają napis „po otwarciu przechowywać w lodówce”. Temperatura tu wynosi zazwyczaj ok. 8 st. C.



ŚRODKOWA PÓŁKA

To idealne miejsce na sery, jaja, masło, jogurty, śmietanę. Również na pojemniki z ugotowanymi potrawami i garnki z obiadem na następny dzień. Panuje tu temperatura ok. 4-5°C.



DOLNE PÓŁKI

Jest tu najchłodniej (ok. 2°C), dlatego można tu przechowywać świeże mięso i ryby, które w takiej temperaturze nie tracą wartości odżywczych.



SZUFLADY

Panuje w nich temperatura do 10°C. Przechowujemy tu owoce i warzywa, np. marchew, jabłka. Pomidory czy paprykę trzymamy w lodówce tylko latem.



PÓŁKI NA DRZWIACH

Można tu trzymać napoje, masło, musztardę, keczup, majonez, chrzan. To najcieplejsze miejsce w całej lodówce. Temperatura waha się od 10 do 15°C

