



SPRÁVNÉ SKLADOVÁNÍ

Tak zůstanou potraviny déle čerstvé.

**Optimálně skladované potraviny
vydrží déle a zůstanou čerstvé.**

**Chladnička má několik teplotních
zón, z nichž každá je vhodná
pro jiné druhy potravin.**

DO LEDNICE NEPATŘÍ

Banány, ananas,
pomeranče, mango,
citrony, celé melouny,
rajčata, okurky, cukety,
lilky, dýně, brambory,
cibule

ca. 8 °C

Hotová jídla,
zákusky,
porcovaný
meloun



ca. 11 °C

Vejce, džemy

ca. 5 °C

Čerstvé mléko
a mléčné
výrobky
(sýry, jogurt,
máslo),
trvanlivé
uzeniny



ca. 2 °C

Syrové maso,
ryby, drůbež,
uzeniny
podléhající
rychlé zkáze



ca. 9 °C

Ovoce a zelenina, jako např.
bobuloviny, třešně, hroznové
víno, zelené fazolky, mrkev,
petržel, celer, pórek, kukuřice,
ředkvičky, chřest, košťálová
zelenina (zelí, kapusta, květák,
brokolice), salát

ca. 9 °C

Kečup, hořčice, džusy,
otevřené trvanlivé mléko,
pivo, víno, limonády
v pet lahvích apod.



Více informací o skladování potravin.