

Teka ofrece 10 consejos para optimizar el espacio y el rendimiento de los frigoríficos

La temperatura óptima de un frigorífico es de 7°C, mientras que la temperatura de un congelador no debe ser inferior de los -18° C

El frigorífico es uno de los electrodomésticos más útiles que se tiene en las casas, de hecho, está en funcionamiento durante los 365 días del año. Es imprescindible que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada para que estén bien conservados y mantengan todas sus propiedades.

Por ello, Teka ofrece todas las claves para prevenir la formación y el desarrollo de bacterias indeseables y además, gracias a una correcta distribución, optimizar el espacio y el rendimiento del frigorífico.

Consejos para sacar el máximo partido posible al frigorífico

1. Colocar detrás los alimentos que se han adquirido más tarde y delante los alimentos más antiguos para evitar el consumo de alimentos caducados.
2. Es muy importante elegir el mejor sitio para colocar el frigorífico en nuestra cocina. Hay que evitar que el electrodoméstico se encuentre cerca de fuentes de calor, ya que esto le obliga a trabajar innecesariamente y consumir mayor energía.
3. Lavar de inmediato posibles derrames de líquidos para reducir el crecimiento de bacterias y prevenir la contaminación cruzada.
4. Conservar los alimentos bien tapados, ya sea en recipientes o con bolsas precintadas, sin sobrecargar en exceso la nevera para evitar que se limite la libre circulación del frío en su interior.
5. Limpiar de vez en cuando paredes, estantes y cajones con una esponja limpia y agua tibia y jabón.
6. Dejar enfriar los alimentos antes de introducirlos en el frigorífico. Guardar la comida o bebida caliente en el frigorífico hará que éste necesite más energía para enfriarlos. Por eso, hay que esperar a que los alimentos se enfríen a temperatura ambiente, antes de colocarlos dentro del frigorífico.
7. Fijar la temperatura del electrodoméstico en un valor que no sea demasiado bajo, ni demasiado alto. La temperatura óptima de un frigorífico es de 7°C, mientras que la de un congelador no debe estar por debajo de los -18° C.

8. Utilizar siempre los cajones inferiores para conservar las frutas y verduras. Estas deben quitarse de la bolsa para evitar que se humedezcan y, por tanto, se deterioren más rápido. Por otro lado, colocar en la zona media los alimentos que requieran menos frío y los que tengan en la etiqueta el mensaje “Una vez abierto, consérvese en frío”.

9. La zona baja de la nevera es la más fría, por lo que hay que reservarla para los alimentos que necesitan temperaturas más bajas de refrigeración, como el pescado y la carne.

10. La zona alta y la puerta son las menos frías de la nevera. Aquí se pueden almacenar alimentos que requieran menos refrigeración, como huevos, bebidas, mantequilla, mermelada o alimentos envasados.

Si se nota que hay algún olor desagradable en la nevera, existen algunos trucos caseros para eliminarlo como poner un recipiente con el zumo de un limón dentro del frigorífico, colocar un vaso con café molido o posos de café o introducir un recipiente con bicarbonato en el frigorífico.

Se pueden ver el catálogo completo de frigoríficos Teka aquí.

Sobre Teka

Teka es un grupo multinacional fundado en 1924 en Alemania, actualmente presente en más de 100 países. Es un especialista de productos para la cocina, como encimeras, hornos, fregaderos y campanas. Además fabrica y comercializa grifos para la cocina y el baño. Su división de Cocina y Baño cuenta con 17 fábricas en el mundo y filiales de venta en todos los mercados importantes. Las otras dos divisiones están especializadas en la producción y venta de contenedores y en equipamientos para la gastronomía. Sus marcas principales son Teka, Küppersbusch, Intra, Thielmann y Mofem.

Datos de contacto:

Noelia Pereña
91 302 28 60

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Dispositivos móviles](#) [Electrodomésticos](#) [Innovación Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>