

5 consejos de la compañía Fersay, para conservar adecuadamente los alimentos

Son los #Fersayconsejos de la compañía líder en la venta de accesorios y repuestos para electrodomésticos y electrónica

Aprender a conservar correctamente los alimentos es clave, no solo para no derrochar comida, sino para evitar que los virus, bacterias, hongos, toxinas y microbios puedan afectar a los alimentos que se consumen.

Desde luego, un buen control de la temperatura es fundamental a la hora de defender a los alimentos ante la producción de estos crecimientos microbianos. Como recomendación general, la compañía Fersay, líder en la venta de accesorios y repuestos para electrodomésticos y electrónica, aconseja siempre:

Controlar la temperatura del frigorífico de modo que los lácteos, carnes, pescados y verduras se conserven entre 4º y 7º. Los frutos secos, legumbres, conservas y aceites mejor a temperatura ambiente.

Para la congelación es recomendable mantener las frutas entre -0,9º y -2,7º; las verduras entre -0,8º y -2,8º; el pescado, entre -0,6º y 2º; las carnes, entre: -1,7º y -2,2º y los huevos y lácteos a -0,5 grados bajo cero.

Mantener los refrigeradores y las cámaras de refrigeración entre 0º y -4º.

Pero, además, el blog de la compañía Fersay ha seleccionado algunos #Fersayconsejos para que la salud alimentaria sea perfecta:

- 1- Refrigerar o congelar inmediatamente los alimentos, y no dejarlos nunca más de dos horas a temperatura ambiente después de su compra
- 2- No llenar demasiado el frigorífico para que circule bien el aire
- 3- Limpiar el frigorífico por dentro de manera constante
- 3- Mantener los electrodomésticos a las temperaturas adecuadas según la temporada del año
- 4- Estarse alerta de la caducidad de los alimentos

5- Si se queda sin electricidad, abrir lo menos posible, aguantará unas dos horas la temperatura

6- Tapar, mantener y conservar bien los alimentos

Es importante alargar la vida de los aparatos del hogar y mantenerlos correctamente. Con esto se consigue ahorrar y contribuir al cuidado del medio ambiente. Por este motivo, en www.fersay.com es posible encontrar cualquier recambio, pieza o accesorio para todo tipo de frigoríficos.

El catálogo de Fersay está formado por repuestos, consumibles y accesorios para electrodomésticos de las principales marcas del mercado, recambios para electrónica y una gama, cada día más amplia, de unos 300 productos de marca propia de pequeño aparato electrodoméstico y accesorios.

Más información sobre Fersay

Fersay es una sociedad 100% española perteneciente al Grupo Etco, empresa líder en la exportación de accesorios y repuestos para electrónica y electrodomésticos del hogar. Se posiciona como la primera cadena de su sector en el sur de Europa con una facturación de 11,2M€ en 2020.

Parte de su éxito reside en la capacidad de adaptación a los cambios ha hecho que la empresa haya evolucionado desde proporcionar un servicio técnico de reparación, hasta la venta de accesorios y repuestos para electrodomésticos del hogar y el PAE, especializándose también en servicios logísticos para multinacionales, canjes de garantías y la gestión completa de la red de servicios técnicos.

Datos de contacto:

Pura de Rojas
ALLEGRA COMUNICACION
91 434 82 29

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Electrodomésticos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>