[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en España el 13/10/2021

# [5 consejos de la compañía Fersay, para conservar adecuadamente los alimentos](http://www.notasdeprensa.es)

## 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 estos crecimientos microbianos. Como recomendaciones 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 -0,8ºya -2,8º; el pescado, entre -0,6 º y 2º; las carnes, entre: -1,7 º 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 FersayFersay 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: [https://www.notasdeprensa.es/5-consejos-de-la-compania-fersay-para](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Nutrición Gastronomía Restauración Consumo Electrodomésticos

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)