



# COMMENT BIEN RANGER SON FRIGO ?

## LE BON PRODUIT A LA BONNE PLACE !

> Dans la partie la plus froide entre 0°C et 4°C : Viandes, charcuteries cuites et à cuire, produits de volaille, poissons, produits traiteurs frais, crèmes, desserts lactés, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, fromages frais et au lait cru, jus de fruits frais, salades emballées, plats cuisinés (plats en sauce, pâtisseries, etc.)

> Dans la partie entre 4°C et 6°C : préparations maison, légumes et fruits cuits, viandes et poissons cuits faits maison, yaourts et fromages faits à cœur.

> Dans la porte : Œufs, beurre, lait, jus de fruits entamés bien refermés.

> Dans le bac à légumes : Légumes et fruits frais lavés, fromages à finir d'affiner emballés.



Selon le modèle du réfrigérateur, la zone la plus froide est située soit en haut soit en bas !