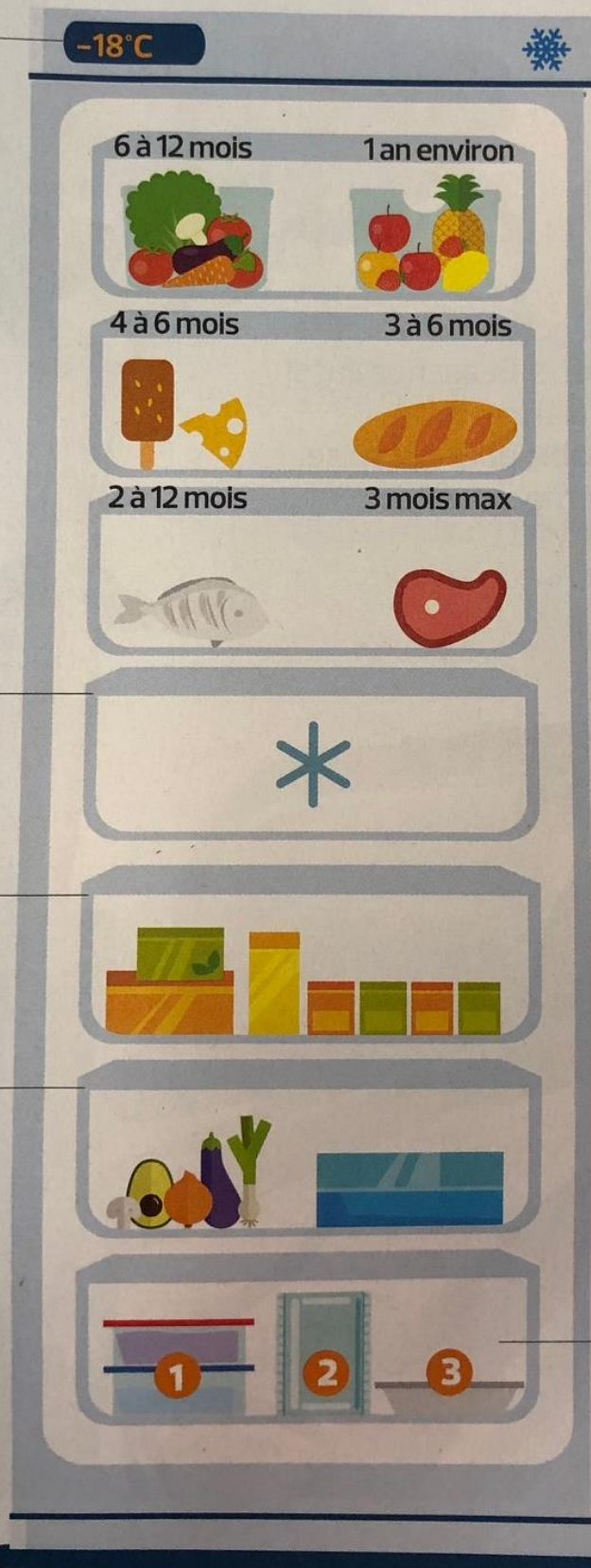


UN CONGÉLATEUR BIEN ORGANISÉ

Vous vous réjouissez à l'idée de vous régaler toute l'année des fruits et légumes que vous allez récolter cet été ? Pour éviter les déconvenues à la décongélation, voici quelques conseils sur la manière de réfrigérer et sur le temps de conservation maximum de chaque type d'aliment.

Evelyne Deltenre

Programmez la "congélation rapide" si votre congélateur propose cette fonction ou baisser le thermostat au maximum (sous les -18°C) avant de mettre les nouveaux produits à congeler. Revenir à -18° quand ils sont surgelés.



Plus d'infos sur la congélation et la conservation ? Commandez votre guide (réf. 111). En tant qu'abonné à Test-Achats, vous ne payez que les frais administratifs (1,95 €).
Tél. au 02 290 34 85 ou surfez sur : www.testachats.be/guidespratiques

Consultez le mode d'emploi de votre appareil pour connaître la quantité maximale de kilos qu'il peut congeler en 24 h et ne la dépassez pas.

Congelez de petites quantités de produits frais à la fois pour ne pas trop élever la température dans le congélateur.

Évitez de mettre en contact des aliments frais et des produits déjà congelés pour limiter le réchauffement par contact.

1

BOÎTES EN PLASTIQUE

Elles sont réutilisables et empilables.

2

SACHETS EN PLASTIQUE ALIMENTAIRE

On visualise facilement leur contenu, et les paquets prennent moins de place, mais ils sont moins solides et à usage unique.

3

BARQUETTES EN ALUMINIUM

Pour les plats à réchauffer au four, mais elles sont déconseillées pour les aliments très acides ou salés et ne peuvent aller au micro-ondes.