



6 kroków do idealnie czystej lodówki

W lodówce powinien zawsze panować porządek, chociażby po to, by nie dopuścić do rozwoju chorobotwórczych drobnoustrojów, które mogą być niebezpieczne dla zdrowia. Oto lista zadań, które należy wykonać przynajmniej raz na dwa tygodnie.



Sprawdź ważność produktów

Wyjmij wszystko i zerknij na daty przydatności do spożycia. Wyrzuć to, co już nie nadaje się do zjedzenia.



Wyczyść półki i ścianki lodówki

Najlepiej użyć do tego celu ściereczki zmoczonej w ciepłym roztworze sody oczyszczonej. Woda z płynem do mycia naczyń może pozostawić w lodówce chemiczny zapach, którym przenikną produkty spożywcze. Zwróć szczególną uwagę na rowki, o które zaczepiane są półki - to tam zwykle gromadzą się drobinki jedzenia, które są doskonałą pożywką dla pleśni i bakterii.



Sprawdź otwór odpływowy

Często zapycha się on resztkami żywności przez co woda nie może swobodnie spływać i zbiera się na półkach. Czasami może być potrzebna interwencja fachowca, który przepłucze odpływ.



Przetrzyj uszczelki

Najlepiej czystą wilgotną ściereczką.



Poukładaj produkty na półkach

Staraj się przy tym posegregować je tak, by wszystko łatwo było odszukać. Na jednej półce ułóż nabiał, na drugiej - wędliny, itd. Owoce i warzywa umieść w dolnych szufladach - tam najdłużej zachowają świeżość.



Umyj z zewnątrz drzwi lodówki

Do tego celu wystarczy ściereczka zwilżona w ciepłej wodzie. Drzwi ze stali nierdzewnej - dla lepszego połysku - można dodatkowo przetrzeć odrobiną oliwki dla dzieci.