

Jak trzykrotnie przedłużyć świeżość owoców i warzyw?



Opis wskazówki

Tajemnica przechowywania surowych owoców i warzyw kryje się w doborze temperatury, wilgotności oraz sąsiedztwa. Większość warzyw i owoców dłużej zachowa świeżość w chłodzie i suchym otoczeniu. Jednak niektóre, np. brokuły i kalafior, lubią wilgoć. Najmniej pożądanym towarzyszem są dojrzałe banany, które wydzielają dużo etylenu, przyspieszającego dojrzewanie, a następnie psucie się owoców i warzyw.

Spełnienie warunków idealnego przechowywania jest możliwe dzięki stosowanym w chłodziarkach marki Bosch szufladom VitaFresh. Doskonale separują przechowywane produkty, umożliwiają niezależne ustawianie temperatury w zakresie od -1 do 3°C oraz dobór odpowiedniej wilgotności. Efekt jest perfekcyjny: nawet trzykrotnie dłuższe zachowanie świeżości owoców i warzyw.

[photo id="1631"]