Les zones de mon frigo

Ranger les aliments au bon endroit en prolonge la fraîcheur
et permet de limiter le gaspillage alimentaire

congélateur

-18°C

Produits surgelés

zone froide

0 à 4°C

Viandes et poissons crus
Oeufs, fromages frais
Plats cuisinés

zone fraîche

4 à 6°C

Viandes et poissons cuits
Fromages fermes
Laitages fermentés
Charcuteries emballées

bac à légumes

environ 6°C

zone tempérée (porte)

6 à 8°C

Condiments, beurre
Sauces en pot

écoquartier
Rosemont–La Petite-Patrie

La zone froide peut être située dans le haut ou dans le bas du frigo,
consultez le guide du fabricant pour connaître les spécificités de votre modèle.