

Kühlschrank einräumen

Frische Lebensmittel sollten immer aus der Verpackung ausgepackt werden und in ein geeignetes Gefäss gelegt werden. Dafür eignen sich vor allem Tupperdosen oder Glasschalen.

Da die Temperatur unten am tiefsten ist, gehören dort Fleisch und Fisch hin, da diese die meiste Kühlung benötigen. In der Mitte lagert man am besten Milchprodukte und zuoberst dann Saucen, Konfitüren und angefangene Konserven.

So ist der Kühlschrank ideal eingeräumt.

Gerne kümmern wir, Sonrisa, uns um das Kulinarische für dein Fest und bereiten internationale Gerichte für dich und deine Gäste zu. Melde dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 52 730 90 00.

Wir freuen uns auf Deine Anfrage.
Dein Sonrisa Team

