

Smart Frigo



Le réfrigérateur bien rangé !



Smart
DIET

A yellow spoon graphic with a long handle and a rounded bowl, positioned horizontally below the text.

Smart ZOOM

Équilibre alimentaire



Smart Frigo



Smart Info

POUR PLUS DE
SAVEUR,
LAISSER MÛRIR VOS
FRUITS 2 À 3 JOURS
APRÈS ACHAT.

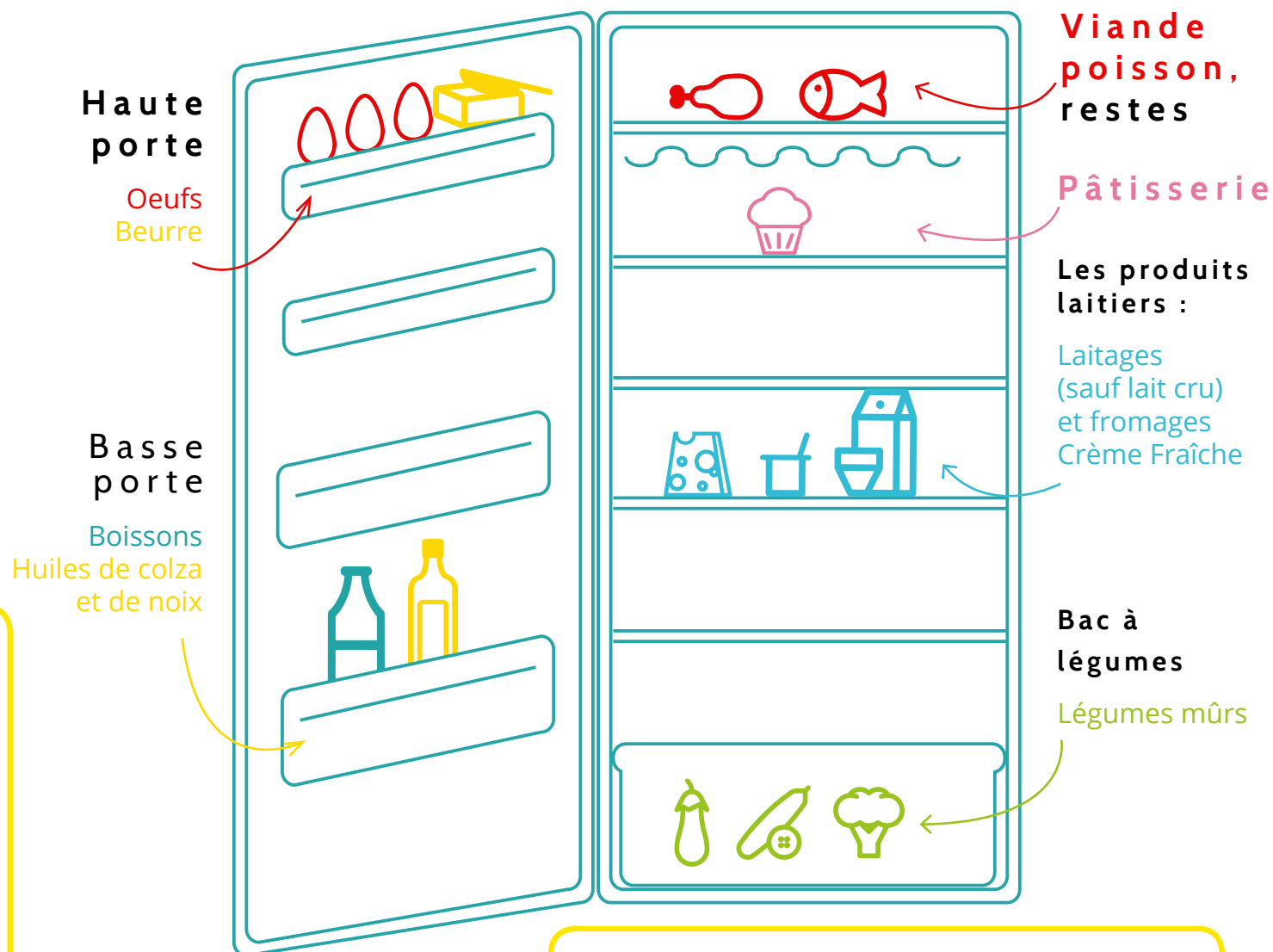
Smart Info



- Meilleure conservation
- Praticité
- Économie
- Anti-gaspillage
- Développement durable
- Hygiène

sont les raisons du
bon rangement du
réfrigérateur.

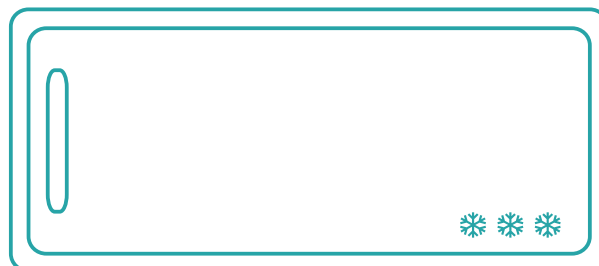
Comment ranger ses courses ?



Les tomates et les tomates cerises sont des fruits, il faut les conserver dans votre fruitier avec le reste des fruits

Smart Frigo

-18°C
Produits surgelés

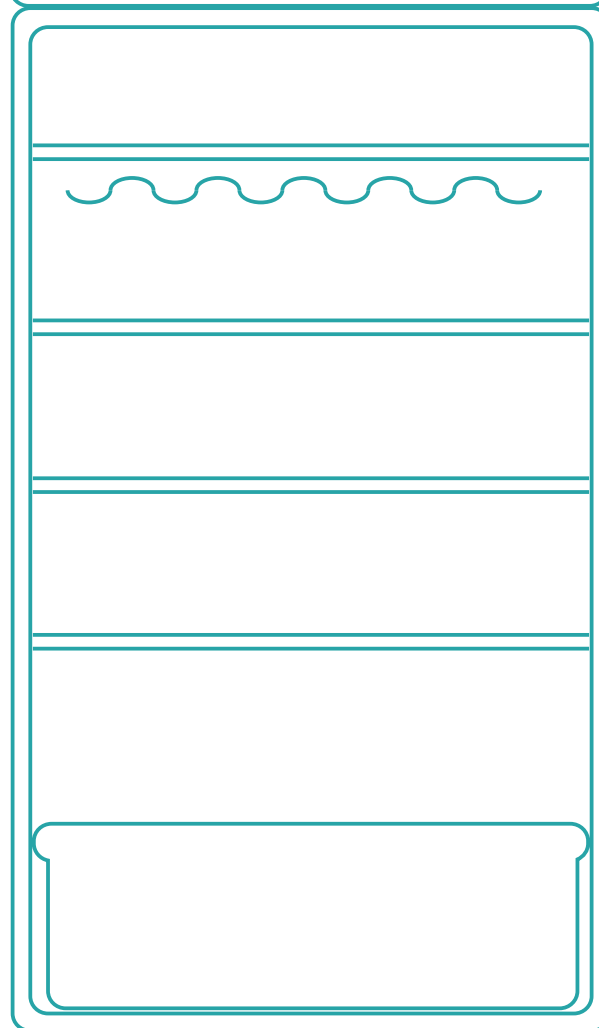


Zone la plus froide
0 à 3°C
Viande, poisson, lait cru

Zone intermédiaire
2 à 5°C
Restes, pâtisseries

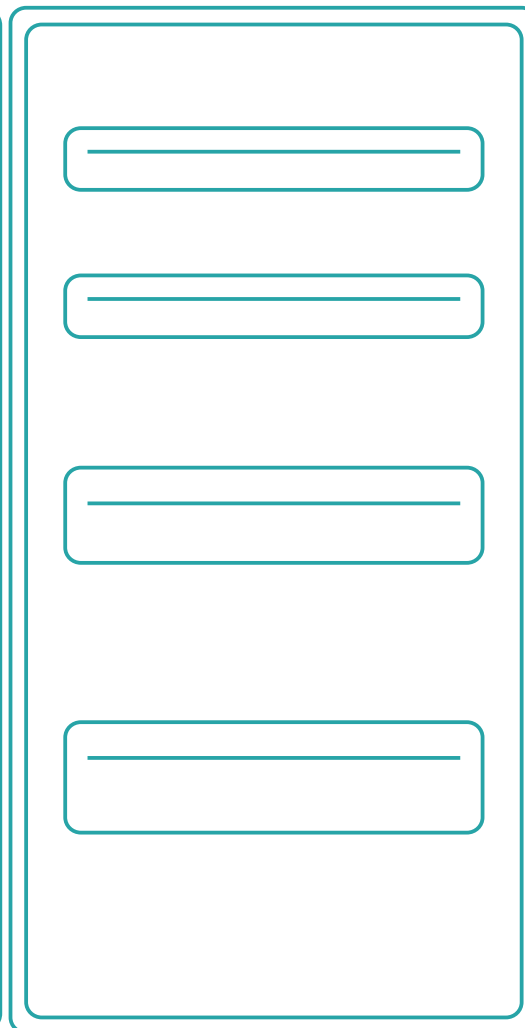
Zone la moins froide
4 à 7°C
Produits laitiers
(sauf lait cru)

Bac à légumes
6-8°C



Porte haute
3-7°C
Beurre, oeufs

Porte basse
5-10°C
Boissons



**On espère que ces informations vous auront
été utiles et vous auront donné des idées !**

Visitez notre site : www.smartdiet.fr

SMARTDIET VOUS DIT MERCI !!

