



ตู้เย็น...ใช้ไม่เป็น

กลายเป็นตู้หมัก

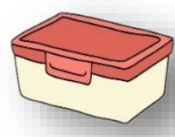
ตู้เย็น..ของคู่บ้าน บ่อยครั้งที่ละเลย

- ☛ แชนจ์ของไว้มากมาย ...หยิบออกมาใช้ไม่ทั่วถึง
- ☛ อาหารบางอย่างเริ่มเน่า และเกิด แบคทีเรียร้าย “ลิสเทอเรีย (Listeria)”
- ☛ หากแบคทีเรียนี้เข้าสู่ร่างกาย เสี่ยงต่อการเสียชีวิต



ใช้ให้เป็นไม่เป็นที่หมัก

- ☹ ไม่แช่อาหารในตู้เย็นมากเกินไป ความเย็นกระจายไม่ถึง
- ☹ ไม่แช่อาหารไว้นานเกินไป
- ☹ แยกเก็บอาหารตามประเภท ในช่องอุณหภูมิที่เหมาะสม
- ☹ เก็บอาหารในภาชนะที่ปิดสนิท



..ใช้ตู้เย็น...
เป็นที่ขังลึ้ม

ไม่ได้การละ..เรามาเก็บล้าง
จัดระเบียบของในตู้เย็น
กันเถอะ



เคลียร์ & คลีน ตู้เย็น

- ทำทุกวัน : ตรวจสอบของเน่าเสียทิ้งอาหารที่หมดอายุ เสื่อมสภาพ เช็ดคราบสกปรก
- ทำทุกสัปดาห์ : เช็ดขอบยางบานประตู ซอกหลืบ
- ทำทุกเดือน : เช็ดล้างภายในตู้เย็น แบบเคลียร์ของออกหมด

