



リフォームかわら



<発行>

笹野工務店

冷蔵庫を効果的に使いましたら 食品の保存になくはない冷蔵庫。 そこで、冷蔵庫を使う上でのポイントを紹介しします。

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「冷蔵庫」です。

生活の必需品である冷蔵庫ですが、何気なく使っていること、ありませんか？意外と奥が深い冷蔵庫の活用法を紹介いたします。

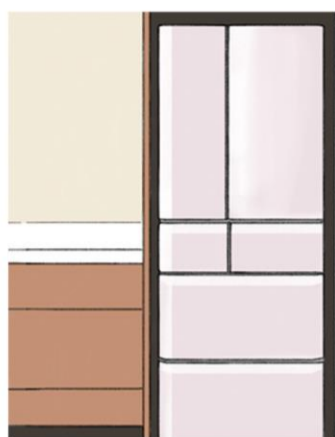
冷蔵庫本体の最適な環境や温度設定とは？

冷蔵庫本体の上って、何かモノを置きがちではありませんか？冷蔵庫は、上から熱を放出するタイプが増えているので、上にモノを乗せすぎると、放熱の効率が低下し、電気代がかかってしまう事があるので、できるだけ、モノを乗せないようにしましょう。

設定温度は、中がおすすめ。最近では、設定温度を中（標準）にすると、自動で温度調節してくれるタイプが多いそう。取扱説明書を確認して、そのタイプなら、手動での温度調節がいらず、ラクですね。また、気温が低い



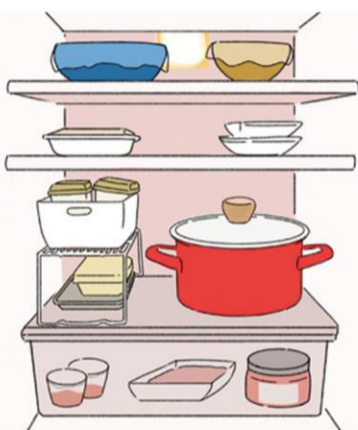
冬などは、食品の入れ具合にもよりますが、設定温度を弱にすると、消費電力が少し節約できることがあるそうです。ほかに、省エネモードがあれば、より少ない電力で稼働するので、ぜひ、取扱説明書をチェックしてみてください。



冷蔵庫の側面も放熱するので、5ミリ以上、すき間を開けて設置すると良いでしょう

場所別に効率よく食品を保存しよう

冷蔵庫内の温度は、実は微妙に違う



庫内は、冷気の吹き出し口を塞がないように配置することも大切です

のをご存知ですか？冷気は下にたまる性質があるので、くさりやすい食品は、冷気の吹き出し口付近か、冷蔵庫の下端に入れることをおすすめします。また、ドアポケットは、冷蔵庫内で比較的温度が高めなので、温度の影響を受けにくいペットボトルの水やお茶のほか、すぐ手に取って使える瓶詰めの保存食などがおすすめです。

頭の体操

間違いさがしゲーム

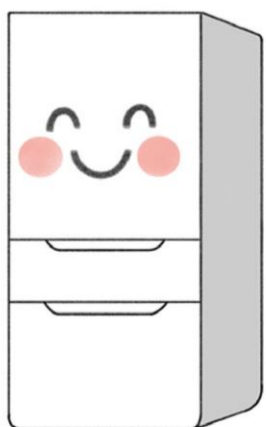
上下のイラストで違うところが5箇所あります。さあ！チャレンジしてみてくださいね！



答えは裏面をみてね！

チルド室は、肉や魚はもちろん、ソーセージやちくわなどの練り物、納豆やキムチなどの発酵食品の保存に適しています。その一方、入れない方がいいのが、水分を含んだ食品。たとえば豆腐や卵は中の水分が凍ってしまい、味が変化する場合もあります。マーガリンも避けた方が良いでしょう。バターは成分の違いで入れても良いですが、マーガリンは、硬くなってしまふので、通常の冷蔵庫で保存しましょう。

野菜室は、文字通り野菜はもちろん、果物の保存に適しています。その中でも、バナナやアボカドなどは、冷やしてしまうと追熟が止まってしまふので、追熟をしたい場合は常温で保存を。野菜や果物以外に入れても良いものが、2リットルのペットボトルの水やお米。ほかにビールも。キンキンに冷えているのが旨い！と思わ



冷蔵庫のメーカーによって温度設定など仕様が違うので、取扱説明書をぜひチェックしてみてくださいね

裏面にも役立つ情報が満載！