

## **Fersay da consejos esenciales para organizar y mantener los alimentos en el frigorífico**

**La compañía, fundada en 1979, es hoy una gran compañía que emplea a más de 45 empleados. En 2023, vendió más de 1.300.000 soluciones domésticas y facturó 9 millones de euros. Diariamente, salen de sus instalaciones más de 600 envíos con soluciones para los aparatos del hogar**

Organizar adecuadamente el frigorífico, parece una tarea sencilla. Sin embargo, con las prisas diarias, es frecuente cometer errores que provocan un uso ineficiente de la energía o incluso problemas de salud alimentaria.

Por este motivo, la empresa Fersay, en su afán por dar solución a todas las necesidades relacionadas con los electrodomésticos del hogar, ha recogido una serie de consejos esenciales para organizar y mantener correctamente el orden en la nevera, prolongando a la vez su vida útil y asegurando una calidad de vida más saludable.

Lo primero que es necesario conocer es la importancia de:

**No llenar demasiado la nevera:** La sobrecarga de alimentos puede obstruir la circulación del aire frío, lo que dificulta la refrigeración uniforme y obliga al motor a trabajar más, aumentando el consumo de energía. Mantener un espacio adecuado entre los productos permitirá una mejor circulación del aire y una refrigeración más eficiente.

**Separar alimentos crudos de los cocinados:** Para evitar la contaminación cruzada, es crucial mantener separados los alimentos crudos, como carnes y pescados, de los cocinados. Los alimentos crudos pueden contener bacterias que podrían transferirse a otros productos, poniendo en riesgo la salud. Utilizar recipientes herméticos y almacenar estos alimentos en los estantes inferiores ayudará a prevenir cualquier contacto indeseado.

**Comprobar que la temperatura oscile entre 4 y 5 grados Celsius.** Esta temperatura es suficiente para conservar los alimentos frescos sin que se congelen y evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Es recomendable utilizar un termómetro de nevera para verificar regularmente la temperatura y ajustar el termostato si es necesario.

**Cambiar el filtro del agua:** Si la nevera cuenta con un dispensador de agua o hielo, es importante cambiar el filtro del agua cada seis meses. Los filtros obstruidos pueden afectar la calidad del agua y del hielo, y reducir la eficiencia del electrodoméstico. Consultar el manual del usuario para obtener instrucciones específicas sobre cómo realizar este cambio puede ser de gran ayuda.

Limpiar regularmente las superficies: Mantener limpias todas las superficies del interior de la nevera es vital para evitar malos olores y la proliferación de bacterias. Limpiar con regularidad las bandejas, estantes y cajones con una solución de agua y bicarbonato de sodio ayudará a mantener un ambiente higiénico y fresco.

Una vez atendidos estos consejos, la recomendación de Fersay a la hora de colocar los productos en la nevera, para maximizar la frescura de los alimentos, son estos:

Estante Superior: En esta área deben colocarse los alimentos que no requieren mucho frío, como embutidos, conservas, pastas frescas y pasteles. Estos productos se benefician de una temperatura menos fría, manteniendo su sabor y textura por más tiempo.

Estantes Medios: Estos son ideales para yogures, quesos, huevos y sobras de comida. Estos alimentos necesitan una refrigeración media para conservarse frescos y seguros para el consumo.

Estante Inferior: En la parte más baja de la nevera, donde la temperatura es más fría, se deben colocar las carnes, pescados y otros alimentos perecederos. Almacenar estos productos en el estante inferior minimiza el riesgo de goteo y contaminación de otros alimentos.

Cajones: Los cajones son el lugar perfecto para hortalizas, frutas y verduras. Estos compartimentos están diseñados para mantener un nivel de humedad adecuado, prolongando la frescura de estos productos.

Botelleros y Puertas Laterales: Las puertas de la nevera son ideales para almacenar mantequilla, mermeladas, salsas y bebidas que no necesitan estar extremadamente frías. Las cervezas y otras bebidas que requieren más frío deben colocarse en las baldas inferiores para asegurarse de que se mantengan a la temperatura adecuada

"Es muy recomendable seguir estos sencillos, pero efectivos consejos, afirma Noelia Carrasco, directora de marketing de Fersay, para disfrutar de una nevera bien organizada y eficiente, que no solo ayudará a conservar mejor los alimentos, sino también a reducir el consumo energético y, en consecuencia, la factura de electricidad".

Cuidar de los electrodomésticos es clave para prolongar su vida útil y contribuir al ahorro y la sostenibilidad ambiental. Fersay, líder en accesorios y repuestos para electrodomésticos, ofrece soluciones para mantener cualquier tipo de Pequeño Artículo Electrodoméstico -PAE- en óptimas condiciones y anima a los consumidores a visitar [www.fersay.com](http://www.fersay.com) para obtener más información sobre cómo cuidar de tus electrodomésticos de manera fácil y sencilla.

Con una amplia gama de productos que van desde repuestos esenciales hasta accesorios de conveniencia, Fersay se ha convertido en un aliado confiable tanto para técnicos que buscan piezas de

repuesto como para el consumidor final que busca mejorar la funcionalidad y eficiencia de sus aparatos.

Fersay distribuye tanto a cerca de 5.500 técnicos que compran sobre todo los repuestos que necesitan para desarrollar su trabajo, como al cliente final, que puede encontrar en Fersay productos o accesorios que no necesitan intervención técnica, como cajones de frigorífico, botelleros, cestos de lavavajillas, bolsas de aspiradora, cuchilla para un robot de cocina, mandos a distancia, baterías, soportes para televisores, etc.

La compañía, fundada en 1979, es hoy una gran compañía que emplea a más de 45 empleados. En 2023, vendió más de 1.300.000 soluciones domésticas y facturó 9 millones de euros. Diariamente, salen de sus instalaciones más de 600 envíos con soluciones para los aparatos del hogar.

Fersay cuenta con una importante presencia nacional e internacional. La cadena española vende sus productos en 37 países, principalmente en Francia y Portugal. En la Península Ibérica, la compañía cuenta con 10 tiendas franquiciadas, y 75 puntos de venta córner en otros establecimientos más grandes y con negocios complementarios, además de haber iniciado su expansión en Andorra y Portugal.

En todos los casos, Fersay cuenta con todo tipo de recambios, tanto si son para el frigorífico como para cualquier otro electrodoméstico.

**Datos de contacto:**

Pura De ROJAS  
Allegra Comunicación  
619983310

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Marketing](#) [Madrid](#) [Emprendedores](#) [E-Commerce](#) [Consumo](#) [Servicios](#) [Técnicos](#) [Hogar](#) [Electrodomésticos](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>