Автор: Sharpweaver
05.10.2008 03:03 -

Вы купили новый холодильник и не можете на него нарадоваться. Но любая новая техника имеет специфический запах, который совсем не совместим с запахом еды, хранящейся внутри. Чтобы продукты в новом холодильнике не начали пахнуть пластиком и прочими неприятностями, обязательно вымойте холодильник с любым моющим средством перед тем, как класть в него продукты. Так Вы избавитесь от неприятного химического запаха нового холодильника.

С запахом нового холодильника все понятно, но что же делать **с запахами испортившихся продуктов**
- внезапно сгнившей или заплесневевшей, давно забытой картошки или случайно разлившегося молока? В современном ритме жизни мы часто не успеваем съесть все купленные продукты и каждый день проверять, не испортилось ли что-нибудь, в итоге в холодильнике пахнет не всегда приятно.

В экстренных случаях можно воспользоваться «**народными средствами**»: срочно выбросить все что испортилось и хорошо вымыть то, что разлилось. После этого разложить на полках холодильника поглотители запаха: таблетки активированного угля, кусочки черного хлеба, разрезанные луковицы, зерна кофе или риса, апельсиновые корки. Поставить тарелочки с рассыпанной на них пищевой содой. Но нужен ли Вам весь этот «арсенал» в холодильнике? Намного удобнее использовать современные средства – озонаторы для холодильника, которые не только эффективно избавят Вас от любых запахов в холодильнике, не позволят запахам одних продуктов проникать на другую еду, но и нейтрализуют нитраты в овощах и фруктах.

Озонаторы устраняют неприятные запахи в холодильнике с помощью озона, который естественным способом разлагает все неприятные запахи (не заглушая и не маскируя запахи, а именно разлагая их), уничтожает бактерии, плесень, грибок, имеющиеся на овощах, фруктах и тоже являющиеся причиной запахов.