

Com netejar la nevera per dins pas a pas

20/06/2025



A la pregunta, quant fa que no neteges la nevera?, quants som els que ens quedem mirant al no-res? Aquí t'expliquem com netejar la teva nevera pas a pas i alguns motius pels quals no hauries d'oblidar-te de fer-ho de manera regular.

Per què és tan important netejar la nevera regularment?

La nevera és un dels electrodomèstics que usem diàriament i menys netegem, això és així. El més comú és anar mantenint un ordre i quan alguna cosa comença a fer olor rara, és aquí quan la netegem.

Ens oblidem que mantenir la nevera neta regularment és fonamental per diversos motius: mantenir la salut, evitar la proliferació de bacteris i gèrmens, conservar millor els aliments i controlar la seva caducitat, prevenir males olors i, fins i tot, millorar l'eficiència energètica i prolongar la vida útil de la nevera.

Es recomana fer una neteja superficial cada setmana i, a fons, una vegada al mes. Tampoc és tant, només és posar-s'hi.

Com netejar la nevera per dins pas a pas

1. Desendollar la nevera

Encara que es pot netejar sense desendollar, es recomana que durant una neteja a fons es desendolli, tant per comoditat com per seguretat i estalvi d'energia.

2. Buidar la nevera

El primer seria revisar tots els aliments, rebutjant aquells que ja no estiguin en bon estat i tots els que hagin tingut contacte amb aquests aliments. Seguidament, buidar-la, deixant tots els aliments a la taula o el marbre de la cuina. Recorda no deixar-la fora per més de 2 hores.

3. Retira les peces desmuntables

Retira els calaixos, prestatges, safates, oueres i totes les peces movibles. Una vegada fora de la nevera, neteja aquests elements a mà amb aigua calenta i sabó. Deixa'ls assecar, mentre neteges l'interior de la nevera.

4. Neteja per dins: com fer-ho i productes

Si prefereixes una solució casolana, pots barrejar aigua temperada amb vinagre o bicarbonat i després passa un drap amb aigua neta. Per a una desinfecció més profunda, pots utilitzar altres productes especialitzats, com per exemple aquests:

- [Netejador de frigorífics Dr. Beckmann](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/22555361-limpioador-de-frigorificos-dr-beckmann-pistola-25C) [
https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/22555361-limpioador-de-frigorificos-dr-beckmann-pistola-25C
] Aquest netejador és perfecte, perquè és un netejador específic per a neveres. Està dissenyat per a no deixar residus nocius en els aliments ni danyar les gomes. Tan sols has de ruixar el producte i netejar-lo amb un drap sec.
- [Netejador multiús sense lleixiu Sanytol](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/14086177-limpiador-multiusos-sin-lejia-sanytol-pistola-750-m) [
https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/14086177-limpiador-multiusos-sin-lejia-sanytol-pistola-750-m
] Un altre ideal per a netejar la nevera sense lleixiu. Pots aplicar-ho directament amb un drap humit, deixar-lo actuar uns 15 minuts i aclarir-lo bé.

5. Neteja per fora i fons de tots els elements

No oblidis netejar les gomes (les grans oblidades) i les juntes de la porta, perquè sembla que no, però és on s'acumula més brutícia o fongs de la humitat. No t'oblidis de la porta per fora, la maneta i la part posterior del frigorífic, on també s'acumula brutícia i això pot deteriorar el seu funcionament.

6. Assecar i ordenar

Una vegada estigui tot net, seca bé amb un drap sec. Torna a col·locar tots els aliments en el seu lloc, revisant que estiguin nets els flascons, ampolles, tupperes, etc.

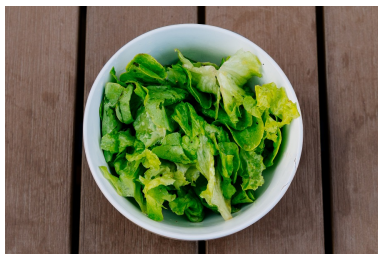
7 consells per mantenir la nevera neta i ordenada fàcilment

1. **Organitza per zones.** En realitat, cada zona de la nevera està pensada per a un aliment en concret, perquè el fred no es reparteix per igual. En les baldes superiors, aliments ja cuinats; intermèdies, lactis i embotits; inferiors, carns i peixos. En els calaixos, fruita i verdura; i a la porta, salses o begudes.
2. **Col·loca els aliments per data de caducitat.** El que es caduca abans és millor posar-ho al capdavant, així evitem el malbaratament alimentari.
3. **Utilitza tupperes transparents o bossetes.** Encara que sembli un consell estètic, és molt útil, perquè és més fàcil veure el contingut, sense oblidar el que tens dins.

4. **Neteja petites taques.** Si es vessa alguna cosa, neteja-ho al moment per evitar la proliferació de bacteris. També, neteja amb paper de cuina els pots de salses abans de retornar-los a la nevera, perquè així no tacaran les baldes.
5. **Evita saturar.** El millor és deixar espai entre els productes perquè la nevera pugui refredar amb normalitat.
6. **En reposar, neteja.** Si cada vegada que afegeixes un producte o el mous de lloc, li passes un drap per sota, la mantindràs neta de forma més fàcil.
7. **Usa neutralitzadors d'olor.** Per combatre les olors de dins de la nevera pots utilitzar neutralitzadors com aquests: [Neutralitzador d'olors Croc odor](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/11772001-neutralizador-de-olores-frigorifico-crocodor-) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/11772001-neutralizador-de-olores-frigorifico-crocodor->] o [Neutralitzador d'olor XL Croc odor](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/13544507-neutralizador-de-olor-para-frigorifico-xl-croc-) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/13544507-neutralizador-de-olor-para-frigorifico-xl-croc->].

Aquí tens una llista amb més idees: [17 trucs per mantenir el frigorífic ordenat i net](https://www.directoalpaladar.com/n/17-trucos-para-mantener-frigorifico-ordenado-limpio) [

<https://www.directoalpaladar.com/n/17-trucos-para-mantener-frigorifico-ordenado-limpio>].



Com conservar més temps l'enciam fresc a la nevera [</shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00027.xml>]

S'acosta l'estiu i el plat d'amanida sempre serà una bona opció. No obstant això, l'enciam, que és l'ingredient protagonista, no aguanta fresc per molt de temps. Aquí podràs aprendre alguns consells útils sobre com conservar l'enciam fresc durant més temps.