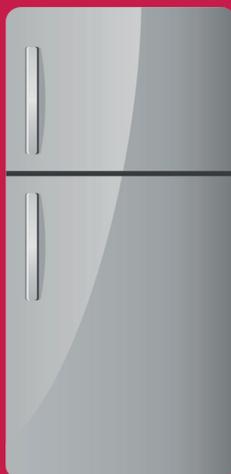
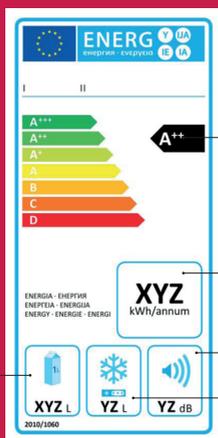


Choisir mieux son réfrigérateur /son congélateur



Pensez à consulter l'étiquette énergie !



CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ANNUELLE
EXPRIMÉE EN KWH

ÉMISSIONS ACOUSTIQUES (EN DÉCIBELS)

CAPACITÉ EN LITRES DES COMPARTIMENTS DE
STOCKAGE DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

CAPACITÉ EN LITRES DES
COMPARTIMENTS DE
STOCKAGE DES DENRÉES
CONGELÉES

UN CHOIX MULTIPLE SELON VOS BESOINS

Le table top à hauteur de plan de travail ;

Le simple porte entre 120 et 200 cm ;

Les combinés et double porte associent congélateur et réfrigérateur, l'un sur l'autre ;

L'américain associe congélateur et réfrigérateur côte à côte et est équipé d'un distributeur d'eau fraîche, de glaçons, voire de glace pilée.

COMMENT MIEUX CHOISIR SON RÉFRIGÉRATEUR ?

Quelle est la taille de ma famille et de mon logement ? Optez pour un réfrigérateur et/ou un congélateur adapté(s) au nombre de personnes dans votre foyer et à la taille de votre logement !

Quels sont mes besoins de stockage d'aliments frais et surgelés ?

En règle générale, on prévoit une capacité de réfrigération de :

- Moins de 250 litres pour une personne seule,
- Entre 250 et 330 litres pour une famille de 2 à 3 personnes,
- Plus de 330 litres pour une famille de 4 personnes ou plus.

Pour la partie congélateur, la capacité dépend de vos habitudes de vie.

Où sera placé l'appareil ? Son emplacement orientera votre choix de design, de couleur, mais également de son niveau sonore...

L'appareil fonctionnera-t-il toute l'année ou uniquement pendant les vacances ? Pensez à comparer les classes énergétiques et les consommations énergétiques annuelles des appareils.

Quel type de froid choisir ?

- **Le froid statique** répartit le froid librement dans l'appareil et nécessite de ranger les aliments en fonction des zones de stockage et leurs températures.
- **Le froid brassé** assure une température homogène et réduit la formation du givre dans le réfrigérateur.
- **Le froid ventilé ou « No Frost »** assure un maximum de confort : meilleure répartition du froid, ne mélange pas les odeurs, assure un refroidissement plus rapide des aliments, évite le dégivrage.