



Как да пестим енергия в домакинството — при готвене и охлаждане



Трябва да се използва пълният обем на фурната и по възможност да се приготвят няколко блюда последователно, за да се избегне повторното подгряване.



Използвайте тенджери под налягане (спестена енергия — 20%).



Използвайте съдове с диаметър на дъното равен или по-голям от този на плочата на котлона (спестени 15% енергия).



Върху котлоните на електрическата печка поставяйте съдове с равни и дебели стени (неравност от само 1 мм води до преразход на енергия с 15%).



Размразявайте редовно хладилника (спестени 1-2% енергия).



Добре прилепнала врата на фурната при готвене спестява енергия (5-7%).



Не поставяйте топли храни и съдове в хладилника (спестена енергия до 5%).