

7 febbraio 2004 0:00

Ero un consumatore di yogurt finche' non ho fatto alcuni controlli.

Su tutte le etichette degli yogurt viene raccomandato di conservare il prodotto in frigorifero tra 0 e 4 °C.

Il mio frigorifero Whirlpool di recente costruzione, ma anche altri di varie marche che ho controllato personalmente, di fatto non riescono a garantire questa temperatura.

Ho avuto numerosi contatti con l'assistenza Whirlpool ma non sono riuscito a risolvere il problema.

La temperatura che si riesce a garantire con sufficiente sicurezza e' di 7-9 °C, corrispondente ad una posizione della manopola graduata su 3-4.

Su altre posizioni maggiori sulla parete posteriore si forma uno strato di ghiaccio che altera il funzionamento del termostato Mi chiedo: a.. a queste temperature come varia la data di conservazione?

b.. quali danni posso subire se mangio lo yogurt cosi' conservato l'ultimo giorno previsto dalla scadenza?

Tale limitazione naturalmente mi ha fatto rinunciare di fatto all'acquisto dello yogurt.

Resto in attesa di vostre comunicazioni ed invio cordiali saluti.

Guido

Risposta:

ringraziamo per la comunicazione inviataci per conoscenza.