Mini guía: Bolsas reutilizables al vacío

❄️ ¿Qué puedes guardar?

- Proteínas crudas, marinadas y cocidas
- Torticas, hamburguesas y milanesas
- Frutas y vegetales frescos o cocinados
- Salsas y sofritos
- Cremas, caldos y bases de cocina
- Papas, patacones, maíz, granos, etc.



✅ ¿Cómo usarlas?

1. Elige el tamaño de bolsa según la cantidad de alimento.
2. Introduce el alimento respetando la línea de llenado máximo.
3. Cierra completamente el sello usando el clip que incluye la bolsa.
4. Coloca la boquilla de la máquina sobre la válvula y enciéndela.
5. No siempre es necesario sacar el 100% del aire. En alimentos delicados, detente cuando veas que ya retiró la mayor parte del aire sin deformarlos ni aplastarlos.
6. Retira la máquina y pasa el dedo sobre la válvula para asegurarte de que quede completamente sellada.

🧼 ¿Cómo lavarlas y desinfectarlas?

1. Lava la bolsa con agua y jabón.
2. Prepara esta mezcla: 1 litro de agua + 10 gotas de cloro.
3. Llena la bolsa con esa solución.
4. Déjala actuar 5 minutos.
5. Vacíala y enjuágala nuevamente.
6. Déjala escurrir, sécala y queda lista para volver a usar.

📍 ¿Dónde comprar las bolsas?

Clic 🛒 ***Ver bolsas en Amazon***

💡 ¿Quieres dejar de improvisar qué cocinar todos los días y tener tu semana completamente organizada?

Algunos enlaces son de afiliado: si compras por ahí, gano una pequeña comisión sin costo extra para ti.

(sigue bajando 👇)

Guardar bien la comida no es el verdadero problema...

El verdadero problema es que todos los días vuelves a pensar:
❌ ¿Qué cocino hoy?
❌ ¿Qué saco del congelador?
❌ ¿Qué debo descongelar?
❌ ¿Qué se me va a dañar primero?
❌ ¿Qué hago con lo que me quedó?

😭 Al final terminas improvisando, desperdiciando comida y gastando más tiempo del necesario.

Eso es justamente lo que resolvemos en Nevera Inteligente.

Aprenderás a:
✅ Organizar tu menú semanal.
✅ Saber qué cocinar primero.
✅ Qué congelar y qué refrigerar.
✅ Cómo almacenar correctamente cada alimento.
✅ Cocinar una vez y tener varias comidas listas.
✅ Ahorrar tiempo, dinero y desperdicio.

😎 Todo pensado para personas que quieren cocinar fácil, rápido y sin estrés.

🚨¿Quieres conocer precios, horarios y la fecha de la próxima clase?

Mira toda la información y aparta tu cupo aquí 👇

👉 Aparta tu cupo aquí