

SAVE AGE... IN CUCINA

save energy
green energy for elderly

LA SALUTE DEL NOSTRO PIANETA DIPENDE
ANCHE DAI TUOI PICCOLI GESTI QUOTIDIANI



LA CUCINA "ENERGIVORA"

La cucina è responsabile del 30% dei consumi dell'interno struttura. L'impiego corretto delle attrezzature presenti, significa un importante impegno in grado di risparmio fino a 25 tonnellate di CO₂ ogni anno, per una cucina di medie dimensioni.



UTILIZZARE IL FORNO CON PARSIMONIA

Il forno è l'elemento con il più alto assorbimento. Evitare di accenderlo con largo anticipo rispetto all'effettivo utilizzo. Un forno acceso per un'ora produce la CO₂ che un albero smaltisce in 1 mese.



QUALE FORNO SCEGLIERE?

Privilegiare l'impiego di forni a metano piuttosto che ad energia elettrica. L'impiego del metano produce una riduzione dei costi del 30% e un abbattimento dei gas serra prodotti dalle attrezzature di cucina.



CARRELLI SCALDAVIVANDE

Accendere i carrelli scaldavivande solo terminata la preparazione dei cibi. Preparare i cibi in maniera tale da ridurre al minimo il tempo di utilizzo dei carrelli. Semplici modifiche possono contribuire ad una notevole diminuzione dei consumi.



IL FRIGORIFERO

Essendo sempre acceso, il frigorifero deve essere scelto tra i modelli più efficienti. Evitare di posizionarlo nelle vicinanze dei forni e privilegiare soluzioni di tipo cella frigo di dimensioni opportune piuttosto che tanti piccoli frigoriferi indipendenti.



LA MANUTENZIONE DEL FRIGORIFERO

Pianificare periodicamente la manutenzione del frigorifero. Scongelare periodicamente il surgelatore. La presenza di ghiaccio aumenta i consumi e peggiora lo stato dei conservazioni dei cibi. Privilegiare i modelli "no frost".



IL CORRETTO UTILIZZO DELLA LAVASTOVIGLIE

Pianifica i cicli di lavaggio in modo da avere costantemente il pieno carico della lavastoviglie. Nel caso ci siano poche stoviglie è conveniente effettuare solo un prelavaggio rapido nell'attesa di avere un pieno carico.



QUALE LAVASTOVIGLIE

Preferire sempre modelli di classe almeno A+ e modelli che prevedano la possibilità di prelevare acqua calda dall'impianto della struttura piuttosto che scaldarla internamente per via elettrica. Quando possibile effettuare cicli a bassa temperatura.

SAVE AGE

save energy
green energy for elderly

...IN THE KITCHEN

THE HEALTH OF THE EARTH ALSO DEPENDS
ON YOUR SMALL DAILY SIGNS



THE HIGH CONSUMPTION KITCHEN

The kitchen is often responsible of a 30% of total energy consumption. You can save up to 25 tons of CO₂ yearly in a medium size kitchen only using the equipments in attention and correct way.



USING THE OVEN WITH THRIFT

Ovens are the most energy consuming devices. You must avoid to switch it on before you need it, and that the way you can save cost and wasting energy. An oven switch on for an hour can produce the same CO₂ a tree can swallow in a month.



WHICH OVEN IS BETTER?

You must prefer gas ovens instead of electric ovens. Using gas ovens you can save 30% of cost and reduce the equivalent amount of greenhouse gas produced by kitchen equipments.



FOOD HEATER TROLLEY

You should switch on food heater trolley only after you prepared the food. You can also re-organize the cook order to reduce the time you need food heater trolley as you can. Simple behavioral changes can contribute to an important energy consumption reduction.



THE REFRIGERATOR

When you choose a refrigerator you must go on an efficiency type also because it is always on. You must avoid to put the refrigerator next to the oven or near hot places, and you should prefer big room refrigerator instead of many little refrigerator and freezer.



THE REFRIGERATOR MAINTENANCE

Schedule a periodical maintenance of your refrigerators. As soon as you can see some ice inside, you should proceed to remove it. The ice can rise energy consumption and the food conservation could get worse. You must prefer "no frost" models.



THE RIGHT WAY TO USE THE DISHWASHER

Schedule washing cycles to have always full load cycles. When you have few dishes it is more convenient to do a short prewash waiting for full load cycle.



WHICH DISHWASHER?

Prefer a+ class models at least, and the model that provide the hot water input coming from water system instead of electric inside water heater. Use low temperature cycles as many as you can.