

TRUCS ET ASTUCES

Pour consommer votre eau alimentaire dans les meilleures conditions gustatives, privilégier la carafe en veillant à suivre ces indications :

1. Laissez couler l'eau jusqu'à ce qu'elle fraîchisse.
2. Remplissez votre carafe.
3. Laissez l'eau s'aérer, de manière à faire disparaître le cas échéant, une éventuelle odeur de chlore.
4. Bouchez votre carafe (un film plastique suffit à empêcher les aliments forts en goût et en odeurs présents dans votre frigo à imprégner le liquide).
5. Placez-la au frigo au moins 20 minutes avant consommation.

> Après un séjour prolongé en dehors de votre habitation, il est conseillé de **vidanger les conduites** avant de consommer l'eau pour la boisson. Réservez les eaux de vidange à l'arrosage des plantes.

> Additionnée d'une rondelle d'agrumes non traitée, de quelques feuilles de menthe ou de gouttes de fleur d'oranger, **votre eau en carafe devient encore plus appétissante.**

> Si vous optez plutôt pour de **gros glaçons**, n'oubliez pas de renouveler l'eau de ceux qui garnissent de longue date votre réfrigérateur. Si l'eau ne périmé pas, un glaçon trop vieux ou réalisé dans un récipient mal approprié aura mauvais goût et troublera la limpidité du liquide que vous désirez refroidir.