

El sencillo truco para no tener que descongelar la heladera

04/06/2025



La **acumulación de hielo** en el freezer es uno de los problemas más comunes en muchas heladeras, sobre todo en los modelos más antiguos. Con el tiempo, esa capa de escarcha reduce el espacio útil, dificulta el cierre de la puerta y hace que el motor trabaje más, aumentando el consumo de energía.

Generalmente, cuando esto pasa solemos desconectar la heladera, dejar que este hielo se descongele y limpiarla a fondo. Esto si bien es efectivo puede comprometer el la vida util de la misma. Afortunadamente, existe un **truco fácil y económico** para olvidarnos de este problema.

Para evitar la acumulación de hielo en tu heladera solo vas a

necesitar **aceite de cocina** o **vaselina sólida** y un paño limpio. El procedimiento consiste en aplicar una fina capa sobre las paredes internas del freezer una vez limpio y seco.

Esto crea una barrera que evita que la humedad se adhiera y forme escarcha. No daña el electrodoméstico, no contamina los alimentos y puede repetirse cada vez que se limpia el freezer.

Otros consejos para evitar la formación de hielo en el freezer:

- **No guardar alimentos calientes**, ya que generan vapor que se convierte en escarcha.
- **Revisar que el burlete de la puerta cierre bien** y no deje entrar aire del exterior.
- **Evitar abrir la puerta con frecuencia** o dejarla abierta mucho tiempo.
- **No sobrecargar el freezer**: el exceso de productos puede bloquear el flujo de aire.
- **Limpiar regularmente** con agua tibia y bicarbonato para mantener las paredes libres de humedad.

Fuente: TN