

Experten-Tipps zum Kühlen[©]



Richtiger Umgang mit kühlpflichtigen Lebensmitteln



Tiefkühlkost im Kühlschrank auftauen und Tropfwasser in einer Schale auffangen.



Rohe Lebensmittel stets getrennt von gegarten oder verzehrsfertigen Lebensmitteln halten und sie abdecken oder verpacken um die Verbreitung von Bakterien und Gerüchen zu vermeiden.



Frisch gekaufte Produkte hinter älteren Produkten einsortieren, die das Verfallsdatum bald erreicht haben.



Kühlschrank mindestens einmal monatlich reinigen und Verschüttetes sofort wegwischen um mikrobiellem Wachstum vorzubeugen.

Folgende Dinge sollten Sie beachten



Kühlschranktür nur so lange wie nötig offenhalten



Keine heißen oder warmen Speisen in den Kühlschrank stellen



Eisschichten im Kühl- und Gefrierschrank regelmäßig abtauen



Kühlschranktemperatur an die gelagerten Lebensmittel anpassen



Kühlschrank nicht mit übermäßig vielen Lebensmitteln überladen

Richtiger Aufstellort für den Kühlschrank



- Kühlschränke sollten in einer möglichst kühlen Umgebung aufgestellt und von Wärmequellen ferngehalten werden.
- Damit die Luft zirkulieren kann sollten Kühlschränke einen gewissen Abstand zur Wand und anderen Geräten haben und die Lüftungsschlitze nicht bedeckt sein.

Überlegungen vor dem Gerätekauf



- Das Gerät sollte die richtige Größe für Ihre Bedürfnisse haben.
- Auf niedrigen Energieverbrauch achten.

