



INTERNATIONAL FEDERATION
FOR HOME ECONOMICS



IFHE Programme Committee
Household Technology & Sustainability –
the experts in household management

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 verzehrfertigen 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 abwischen 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.

© Copyright IFHE 2014:

Eine kostenfreie Nutzung der vollständigen und unveränderten „**Experten-Tipps**“ ist unter Angabe der Quelle IFHE PC Household Technology & Sustainability gestattet.

Vorgesehene Änderungen bedürfen einer Zustimmung des IFHE PC Household Technology & Sustainability (pc-hts@ifhe.org)