

Was kommt im Kühlschrank wo hin?

Wer die Kühlzonen im Kühlschrank berücksichtigt, hält seine Lebensmittel länger frisch. Wie auch unsere Erde hat ein Kühlschrank seine Klimazonen. Hier erfahren Sie, wann welche genutzt werden soll.



1) 5°C bis 8°C - Warme Luft steigt auch im Kühlschrank nach oben

Produkte, die bei fünf bis acht Grad frisch bleiben, lassen sich im oberen Bereich des Kühlschranks am besten aufbewahren.

Bsp.: Sossen, Suppen, Marmelade, etc.

2) 4°C bis 5°C - Milchprodukte gehören in den mittleren Bereich

In der Mitte des Kühlschranks, mit fünf Grad ist dies für Milchprodukte aller Art ein idealer Aufbewahrungsort.

Bsp.: Quark, Joghurt, Sahne, Käseplatte, etc.

Tipp: Bereits geöffnete Milch hält sich besser in dieser Zone als in der Türe.

3) 2°C bis 3°C - Die untere Glasplatte eignet sich für Fleisch und Wurst

Je nach Temperatureinstellung des Kühlschranks herrschen auf der unteren Glasplatte etwa zwei Grad. Gerade schnell verderbliche Lebensmittel sollten Sie kühl aufbewahren..

Bsp.: Fleisch, Würste, Fisch, etc.

4) 9°C à 12°C - Utiliser correctement le bac à fruits et légumes

Bei acht bis zehn Grad bleiben Obst und Gemüse lange knackig und frisch.

Bsp.: Bananen, Beeren, Kirschen, Salat, Karotten, etc.

Tipp: Äpfel, Birnen, Gurken und Tomaten wie auch aller Art Südfrüchte gehören auf keinen Fall gekühlt.

5) Die Kühlschranktür richtig einräumen

Die Temperaturen der Kühlschranktüre verhalten sich wie die Zonen des Innenraums auf derselben Höhe. Also, unten ist es Kälter als oben.

Bsp.: Eier, Butter, Schokolade, Ketchup, Süssgetränke, Zonenzugehörige Lebensmittel, etc.

Tipp: Stützen Sie sich nicht an der Türe ab! Die Scharniere können sich lockern, so dass die Dichtung ihre Arbeit nicht mehr erledigen kann. Sonst sind Ihre Lebensmittel nicht mehr gekühlt und die Stromkosten schiessen in den Himmel.