

Wußten Sie, dass Ihr **Kühlschrank** verschiedene Temperaturzonen hat?
So finden in jeden bestimmten Fach Ihre Lebensmittel den richtigen Platz!

Und das geht so:

Oberes Fach langhaltbare Lebensmittel
8 bis 10°C Zubereitete Speisen
 Angebrochene Lebensmittel
 Käse

Tipp: nicht verzehrten Käse in Butterbrotpapier einwickeln, dies vermeidet Schimmelpilze!

Mittleres Fach Milch
5°C Joghurt
 Schmand
 Milchprodukte

Unteres Fach Frisches Fleisch – besonders Hackfleisch
2 bis 3°C Fleisch- und Wurstwaren
 Fisch
 Geflügel
Diese Speisen abdecken!

Gemüsefach Frisches Gemüse aller Art, Kräuter
10°C Salat
 Obst

Tipp: lagern Sie Avocados, Bananen und Tomaten separat bei Zimmertemperatur!

Kühlschranktür angebrochene Getränkeflaschen
8°C Ketchup, Senf, haltbare Soßen
 Eier
 Butter
 Marmelade

Halten Sie Ihren Kühlschrank **sauber**: 1 x im Monat reinigen, so bleiben Lebensmittel länger frisch!

Bringen Sie Ihren Einkauf **schnell** wieder in die Kälte – so wird die Kühlkette nicht zu lange unterbrochen.

Essensreste (vorher abgekühlt) mit Frischhaltefolie **abdecken**.