

*Richtig gelagert heißt länger frisch!*

*Welches Lebensmittel hat wo seinen Platz?*



*Am wärmsten ist das unterste Kühlschrankfach, das Gemüsefach:*

*Hier lagern am besten Obst, Gemüse und Salat.*

*Achtung: Kälteempfindliche Lebensmittel wie Avocados, Bananen, exotische Früchte, Kartoffeln, Gurken, Bohnen und Paprika gehören jedoch nicht in den Kühlschrank.*

*Das unterste Fach direkt über dem Gemüsefach ist das kälteste:*

*Hier fühlen sich leicht verderbliche Produkte wie rohes Fleisch, Fisch und Wurstwaren wohl.*

*Die mittleren Fächer sind für Milchprodukte und Käse reserviert.*

*Im obersten Fach finden selbstgekochte Speisen ihren Wohlfühlplatz.*

*In der relativ warmen Kühlschranktür lagern Lebensmittel, die Temperaturunterschiede gut tolerieren wie Getränke, Milch, Dressings, Saucen, Marmelade, Senf, Eier, Butter.*