

Tipps rund um das Thema Küche

Kühlschrank richtig einräumen



Damit Ihre Lebensmittel möglichst lange frisch bleiben, geben wir Ihnen einige Tipps, wie Sie den Kühlschrank optimal einräumen. Manche Lebensmittel mögen es lieber etwas kühler, andere wiederum bevorzugen wärmere Temperaturen. Bei Kühlgeräten mit statischer Kühlung befindet sich der kälteste Punkt auf der Glasplatte über dem Gemüsefach. Die Temperaturen liegen hier zwischen null bis fünf Grad. Daher ist dieser Bereich für schnell verderbliche Produkte wie Fisch, Fleisch und Wurstwaren optimal geeignet, Obst fühlt sich hier ebenfalls sehr wohl. Nach oben hin werden die Temperaturen dann mit bis zu acht Grad immer wärmer. Hier gehören z.B. offene Speisen hin die wenig Kühlung benötigen, oder auch Getränke, die in der Türe keinen Platz mehr finden. Die Türe ist ebenfalls ein relativ warmer Bereich mit ca. neun bis vierzehn Grad. In den oberen geschlossenen Fächern ist der ideale Platz für Butter und Eier. Im untersten Gemüsefach liegt die Temperatur zwischen fünf und acht Grad. Dort hinein gehören Salat, Gemüse und die meisten Obstsorten.

Für die absolute Profi-Frische empfehlen wir moderne Kühlgeräte mit Null-Grad-Zonen. Hier liegt die Temperatur um null Grad, und es kann die Luftfeuchtigkeit individuell geregelt werden. Lebensmittel bleiben in diesem Teil deutlich länger frisch und behalten Ihre Vitamine und Mineralstoffe. Die Vorteile sind daher wesentlich längere Einkaufszyklen und geringere Putzabfälle. Das schont den Geldbeutel und erhöht den Genuss.

