



verbraucherzentrale

# RICHTIG COOL?

So bleiben Lebensmittel länger frisch.

Optimal gelagerte Lebensmittel halten sich länger und bleiben frisch. Der Kühlschrank hat mehrere Temperaturzonen, die sich für die verschiedenen Lebensmittel besonders gut eignen.



### NICHT IN DEN KÜHLSCHRANK

Bananen, Ananas, Orangen, Mango, Zitronen, ganze Melonen, Tomaten, Gurken, Zucchini, Aubergine, Kürbis, Kohlrabi, Kartoffeln, Zwiebeln

ca. 8 °C

Geräuchertes, zubereitete Speisen (abgedeckt)

ca. 5 °C

Frischmilch und Milchprodukte (Käse, Joghurt)

ca. 2 °C

Fleisch, Fisch, Wurst (leicht Verderbliches)



ca. 11 °C

Eier, Butter, Marmeladen

ca. 9 °C

Ketchup, Senf, Säfte, geöffnete H-Milch

ca. 9 °C

Obst- und Gemüse wie Beeren, Kirschen, Pfirsiche, Trauben, Bohnen, Erbsen, Fenchel, Ingwer, Karotten, Lauch, Mais, Radieschen, Spargel, Kohlgemüse, Paprika



für weitere Tipps zur Lagerung von Lebensmitteln

Gefördert durch:



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft