



*Unnötige
Verpackungen
entfernen*
verhindert
Kontaminationen.



*Abstände
zwischen den
Speisen*
sorgen für
bessere Lüftung.



*Zuerst
eingeräumte*
oder bald ablaufende
oder angebrochene
Speisen gehören
in die vorderste
Reihe.

Kühl es all ohne Abfall

Richtig geräumt
hält sich länger!



*In die
Dose*

Essensreste erst in eine
luftdicht schließende Dose
geben und hierauf das
Datum notieren. Alu- und
Frischhaltefolie sind
unnötiger Abfall.



Auftauen

Produkte auf einen
Teller legen, um
andere Speisen nicht
zu kontaminieren.



*Die richtige
Temperatur
wahren*

und regelmäßig in jeder
Kühlzone überprüfen, mit
dem **Thermometer auf
der Rückseite dieses
Faltblatts.**

Jedes Lebensmittel an den richtigen Platz!

Jedes Lebensmittel hat eine eigene ideale Haltbarkeitstemperatur.

Und hierfür gibt es im Kühlschrank verschiedene Temperaturzonen, von 0 bis 10 °C.

Daher ist es wichtig, jedes Lebensmittel an den richtigen Platz im Kühlschrank zu stellen.

NULL-GRAD-ZONE (0 BIS 3 °C)

Ungedarte, angebrochene, aufzutauende Produkte:

- rohes Fleisch und roher Fisch,
- Aufschnitt,
- frisch gepresster Fruchtsaft,
- angebrochene Frischwaren,
- Produkte zum Auftauen.

KÜHLZONE (4 BIS 6 °C)

Gedarte Essensreste und Milchprodukte:

- gedartes Fleisch und gedarter Fisch,
- gedartes Obst und Gemüse,
- Gebäck, Soßen, Milchprodukte (*Frischkäse, Sahne, Weichkäse ...*).

GEMÜSEFACH (KELLERZONE, 7 BIS 8 °C)

- frisches Obst und Gemüse,
- Küchenkräuter,
- Hartkäse.

Obst und Gemüse vorher aus Plastiktüte nehmen, weil es sonst durch Kondensation vorzeitig verdirbt.

Küchenkräuter wie Petersilie in einem feuchten Tuch aufbewahren.



Sauber und gut gepflegt hält länger

Es empfiehlt sich, den **Kühlschrank alle 2 Monate zu waschen**, am besten mit einer Mischung aus **50 cl heißem Wasser und darin einem Kaffeelöffel Natron**.

Um unangenehme Gerüche zu vertreiben, zusätzlich einen Suppenlöffel Zitronensaft in die Mischung geben.

Hierfür können Sie auch ganz einfach eine **angebrochene Zitrone** in den Kühlschrank legen.

TÜR (KELLERZONE, 7 BIS 10 °C)

Unempfindliche Lebensmittel:

(weil die Temperatur beim Öffnen des Kühlschranks schwankt):

- Milch,
- Eier,
- Butter,
- angebrochene Konfitüren und Kompotte,
- Lebensmittel in Gläsern,
- Getränke,
- Vinaigrette, Mayonnaise, Ketchup, Senf ...

Nicht in den Kühlschrank gehören

- **bestimmte Obstsorten** wie Ananas, Bananen, Pfirsiche, Birnen, Äpfel usw.
- **bestimmte Gemüsesorten** wie Knoblauch, Avocado, Gurken, ganzer Kürbis, Schalotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten usw.
- **weitere Lebensmittel** wie Basilikum, Kaffee, Schokolade, Olivenöl, Brot, Brotaufstrich usw.

Bei der richtigen Temperatur aufbewahren

GEBRAUCHSANLEITUNG

1. **Thermometer** auf ein mit Wasser gefülltes Glas **kleben**.
2. Das **Glas** in eine Temperaturzone im Kühlschrank **stellen**.
3. **Nach 2 Stunden** die Temperatur auf dem Thermometer in der Zone überprüfen.
4. Das **richtige Bildsymbol** in diese Temperaturzone **kleben**.
5. Das **Glas in die nächste Temperaturzone stellen** und diese Schritte wiederholen, bis alle Zonen überprüft sind.
6. **Merkszettel** gut sichtbar in den Kühlschrank **kleben**. Und jetzt nur noch **richtig räumen!**



Ganz wichtig ist auch, die Bedienungsanleitung Ihres Kühlschranks durchzulesen, damit Sie wissen, ob Ihr Kühlschrank eine statische Kühlung oder eine Umluftkühlung (mit Ventilator) hat, weil die Temperaturzonen anders als auf diesem Schema hier verteilt sein können.

Thermometer



Korrekt kühlen

Gut geräumt = länger frisch!



Besitzen Sie einen Kühlschrank mit statischer Kühlung oder mit Umluftkühlung? Wir empfehlen Ihnen, mit dem Thermometer zu überprüfen, ob der Hauptkühlbereich tatsächlich zwischen 0 und 6 °C liegt.

Bildsymbole



Merkszettel

Korrekt kühlen

TÜR - KELLERZONE Unempfindliche Lebensmittel:

- Milch, Eier, Butter,
- Soßen und angebrochene Gläser,
- Getränke.

GEMÜSEFACH

- frisches Obst und Gemüse, Gewürze
- Hartkäse

KÜHLZONE Gegarte Essensreste, Milchprodukte:

- gegartes Fleisch, gegarter Fisch,
- gegartes Obst und Gemüse
- Gebäck, Soßen, Frischkäse, Milchprodukte ...

NULL-GRAD-ZONE Ungegart, angebrochene oder aufzutauende Frischwaren:

- rohes Fleisch, roher Fisch,
- Aufschnitt,
- frisch gepresster Fruchtsaft,
- angebrochene Frischwaren,
- aufzutauende Produkte.



Port de HERSTAL - Pré Wigi 20 - 4040 Herstal
Tel.: 04 240 74 74 - Fax: 04 248 11 42
info@intradel.be - www.intradel.be

