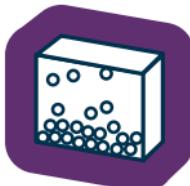
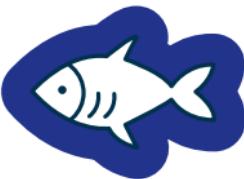
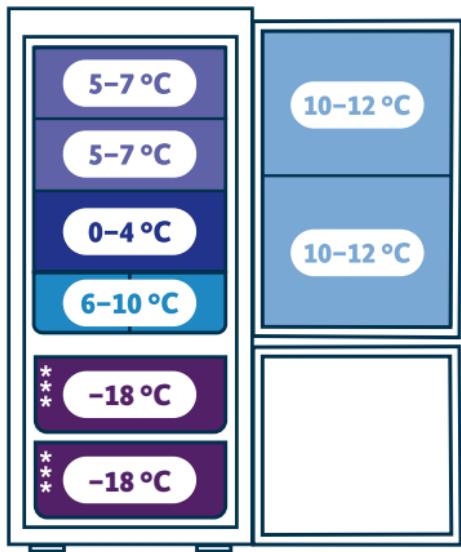


Sticker für deinen Kühlschrank



Hier kommt alles hin!



Gemüsefach 6–10 °C: Bestimmte Obst- und Gemüsesorten haben hier ihr eigenes Fach. Entferne für noch längere Haltbarkeit am besten das Blattgrün – zum Beispiel bei Karotten und Radieschen.

Passend lagern – so geht's!

Unterschiedliche Lebensmittel mögen unterschiedliche Lagerplätze. Die Sticker helfen dir dabei, im Kühlschrank den passenden Ort für deine Lebensmittel zu finden, damit sie möglichst lange haltbar bleiben. Einfach ablösen und im entsprechenden Kühlschrankfach einkleben.

Hinweis: Viele Kühlschränke haben unterschiedliche Temperaturzonen. Sie können sich je nach Modell und Grundeinstellung am Kühlschrank (optimal sind 7 °C) unterscheiden. Mehr zum Thema Lagerung von Lebensmitteln findest du unter www.zugutfuerdietonne.de.

Unten 0–4 °C: Frisches Fleisch und frischer Fisch verderben leicht. Sie kommen gut verpackt dorthin, wo es am kältesten ist.

Oben und Mitte 5–7 °C: Milchprodukte und verarbeitetes Fleisch wie zum Beispiel Wurst gehören in die Mitte des Kühlschranks. Auch ihre veganen Alternativen lagern hier passend. Eier und zubereitete Speisen kommen nach oben. Alles gut verpacken, um Verunreinigungen zu vermeiden.

Tür oben 10–12 °C: Angebrochene Lebensmittel wie Marmelade, Margarine und Butter kommen oben in die Tür. Auch Ketchup oder Senf gehören hier hin.

Tür unten 10–12 °C: Geöffnete Milch oder ihre veganen Alternativen und Säfte können hier für wenige Tage stehen – verbrauche sie möglichst schnell!

Gefrierfach -18 °C: Hier lagert Tiefkühlware. Viele frische Lebensmittel wie zum Beispiel Brokkoli oder Brot lassen sich auch einfrieren und halten hier länger.



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

