

Lebensmittel - Kühltipps



Kühl- und Tiefkühlgeräte in kühlen Räumen betreiben!
(z.B. Keller, stromsparend)

Kühlgerät möglichst **gut gefüllt** halten.

Zusätzliche Kühlelemente (im Bild: blaue Behälter) oberhalb des Kühlgutes einlagern.

Diese verlängern bei Stromausfall den Auftauprozess
mehrere Stunden bis 1 Tag je nach Umgebungstemperatur.

Bei längerem Stromausfall Haltbarkeit verlängern:

Frisch Aufgetautes in der Reihenfolge Fleisch+Fisch - Gemüse - Sonstiges....

braten, grillen, kochen, pökeln.

luftdicht verpacken, kühl und trocken im Dunkeln aufbewahren.

Im Winter bei Temperaturen unter null Grad:

Kühlgut in tragbare Behälter umladen und ins Freie verbringen.

Decke oder Plane darüber!

(schattseitig, z.B. auf den Balkon - diebstahlsicher)