

Medieninformation

Kontakt:

Elisabeth Lokai-Fels

Tel. 0911-3 23 12 58

Elisabeth.lokai-fels@electrolux.com

Hitzewelle! Wie lagert man seine Lebensmittel im Kühlschrank richtig?

Juli 2018

Draußen steigen die Temperaturen – doch auf den Kühlschrank ist zum Glück auch bei großer Hitze Verlass: AEG gibt Tipps, wie man Fleisch, Gemüse, Obst & Co. dort am besten aufbewahrt, damit die Lebensmittel so lange wie möglich gekühlt und frisch bleiben.

1. Fisch und Fleisch unten im Kühlschrank lagern

Die Kühlschranktür und das obere Fach sind die wärmsten Zonen im Kühlschrank. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch oder Fleisch sollten aus diesem Grund im unteren Bereich aufbewahrt werden. Auch beim Einkaufen sollte man – vor allem im Sommer – darauf achten, die Kühlkette nicht zu unterbrechen. Tipp: Eine faltbare Kühltasche mitnehmen, in der sich die Köstlichkeiten gut gekühlt nach Hause transportieren lassen.

2. Manche Lebensmittel brauchen Abstand

Für Obst und Gemüse ist das gleichnamige Fach vorgesehen – aber Achtung: Einige Obst- und Gemüsesorten sind besonders kälteempfindlich. Äpfel, Avocados, Bananen oder Zwiebeln gehören beispielsweise nicht in den Kühlschrank. Und auch Tomaten mögen es nicht zu kalt und sollten zudem lieber getrennt von anderem Gemüse gelagert werden: „Tomaten enthalten viel Ethylen“, sagt AEG-Spitzenkoch Ludwig Maurer. „Das kann auf andere Lebensmittel übergehen – sodass diese schneller faulig werden.“ Noch mehr Expertentipps verrät er in der Episode „Chill“ der Tasteology Dokumentation von AEG: https://www.youtube.com/watch?v=8I_zl1uBuE8

3. Getränke, Eier und Saucen gehören in die Kühlschranktür

Die wärmste Zone im Kühlschranks ist der Türbereich: Dort können Eier, Marmelade, Konservendosen und Saucen sowie Getränke gelagert werden. Der AEG CustomFlex ist dabei ein echter Organisationsprofi – denn die Innentür des Kühlschranks lässt sich individuell gestalten. Wie in einem Baukastensystem können die einzelnen Behälter je nach Bedarf zusammengesetzt werden und sorgen so für absolute Flexibilität und Übersicht.

4. Milchprodukte fühlen sich in der Mitte am wohlsten

Milchprodukte sind besonders licht- und wärmeempfindlich – doch mit der richtigen Lagerung kann man ihre Haltbarkeit maximal ausschöpfen. Milch, Joghurt, Käse & Co. sollten am besten gut verschlossen im mittleren, fünf bis sechs Grad kalten Fach aufbewahrt werden. Was viele nicht wissen: Milch gehört nicht in den Getränkehalter in der Tür, da sie vom ständigen Öffnen der Tür und den damit verbundenen Temperaturschwankungen schneller schlecht wird.

5. Auch Masken, Cremes und Co. gekühlt lagern

Wird es draußen besonders heiß, fühlen sich nicht nur viele Lebensmittel, sondern auch diverse Beautyprodukte im Kühlschrank wohl. Ganz nebenbei sorgen sie so für den extra Frischekick: Gesichtsmasken, Cremes, After Sun Produkte oder Gesichtssprays haben dann nämlich einen besonders angenehmen, kühlenden Effekt – eine Wohltat an heißen Tagen!

Electrolux Hausgeräte GmbH

Fürther Straße 246

DE-90429 Nürnberg

+49 911 323 0

www.electrolux.de

www.aeg.de

<http://newsroom.electrolux.com/de>

Sitz der Gesellschaft: Nürnberg |

Geschäftsführung: Brian Fogh

Registergericht: HRB 20603 |

USt-IdNr: DE 811117185

"Lebensqualität gestalten": Darunter verstehen wir, Erfahrungen rund um Geschmack, Wäschepflege und Wohlbefinden noch einmal ganz neu zu erfinden. Das ist unsere Mission. Als ein führender, weltweiter Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz, setzen wir unsere Kunden bei allem was wir tun in den Fokus. Durch unsere Marken, zu denen unter anderem Electrolux, AEG, Anova, Frigidaire, Westinghouse und Zanussi gehören, verkaufen wir jährlich mehr als 60 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2017 beschäftigte Electrolux 56.000 Mitarbeiter rund um den Globus und erzielte einen Umsatz von 12,4 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter www.electroluxgroup.com.