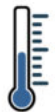


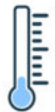
Kühlschrank richtig einräumen



7–10 °C
Zubereitete
Speisen



6–7 °C
Milchprodukte
und Eier



4–5 °C
Schnell
verderbliche
Lebensmittel



10–13 °C
Salat, Obst,
Gemüse



Butter,
Margarine

Dressings, Senf,
angebrochene
Glaskonserven

Angebrochene
Getränke, frisch
gepresste Säfte
(für Milch ist die
Temperatur in der
Tür zu mild)

Gehören nicht in den Kühlschrank:

