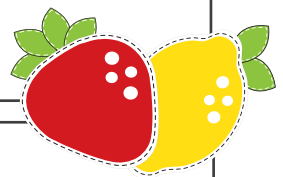
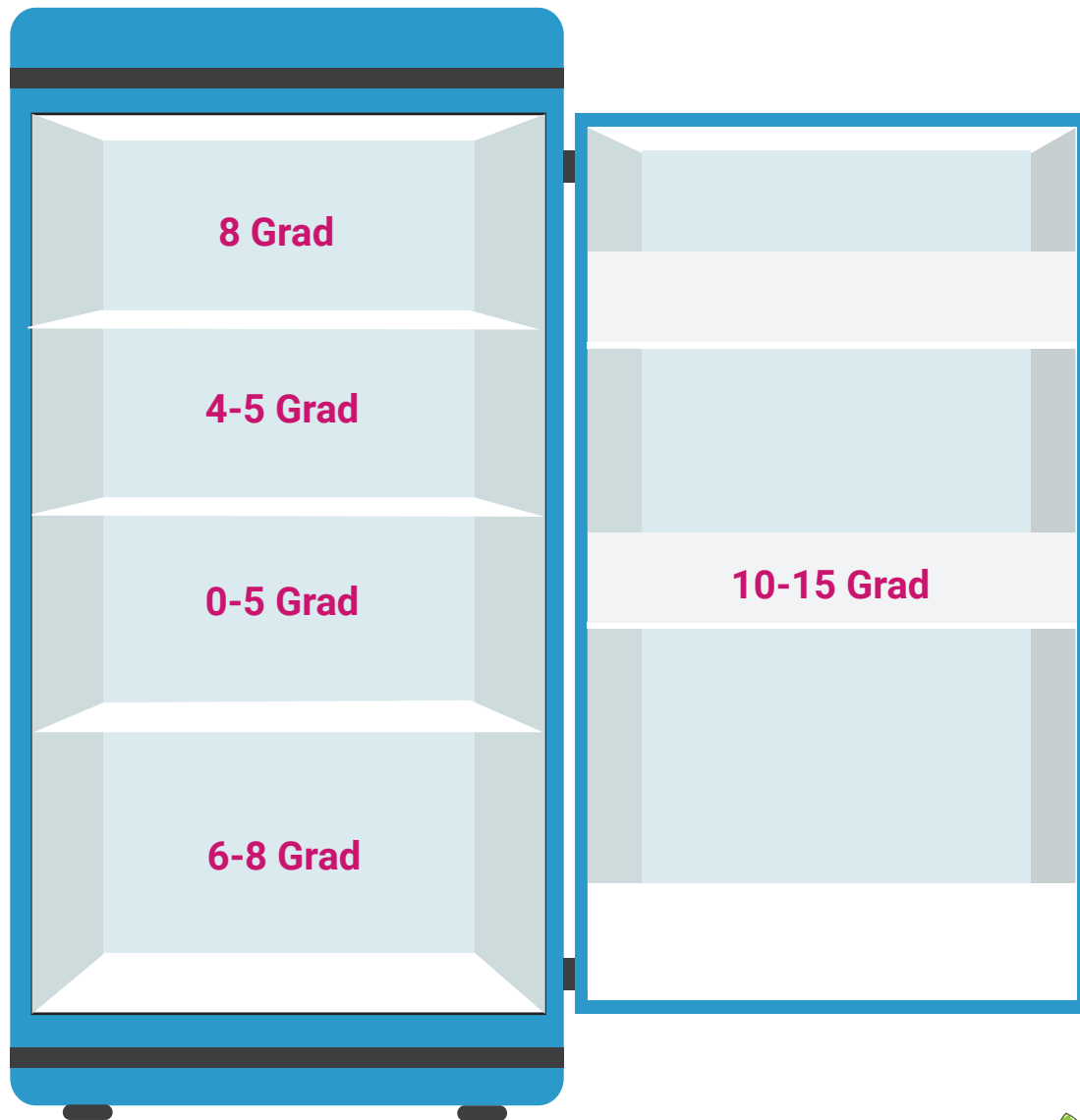


Ordnung im Kühlschrank



- 10-15 °C:** Eier und Butter (in der oberen Türhälfte), Marmelade, Dressings, Ketchup (in der mittleren Ablage) und Milch, Wasser oder Saft (ganz unten)
- 8 °C:** offene Speisen wie Konserven oder eingemachtes
- 4-5 °C:** für Milchprodukte wie Joghurt und Käse
- 0-5 °C:** leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Fleisch und Wurst (sowie für schonendes Auftauen)
- 6-8 °C:** ideal für fast alle Gemüse- und Obstsorten