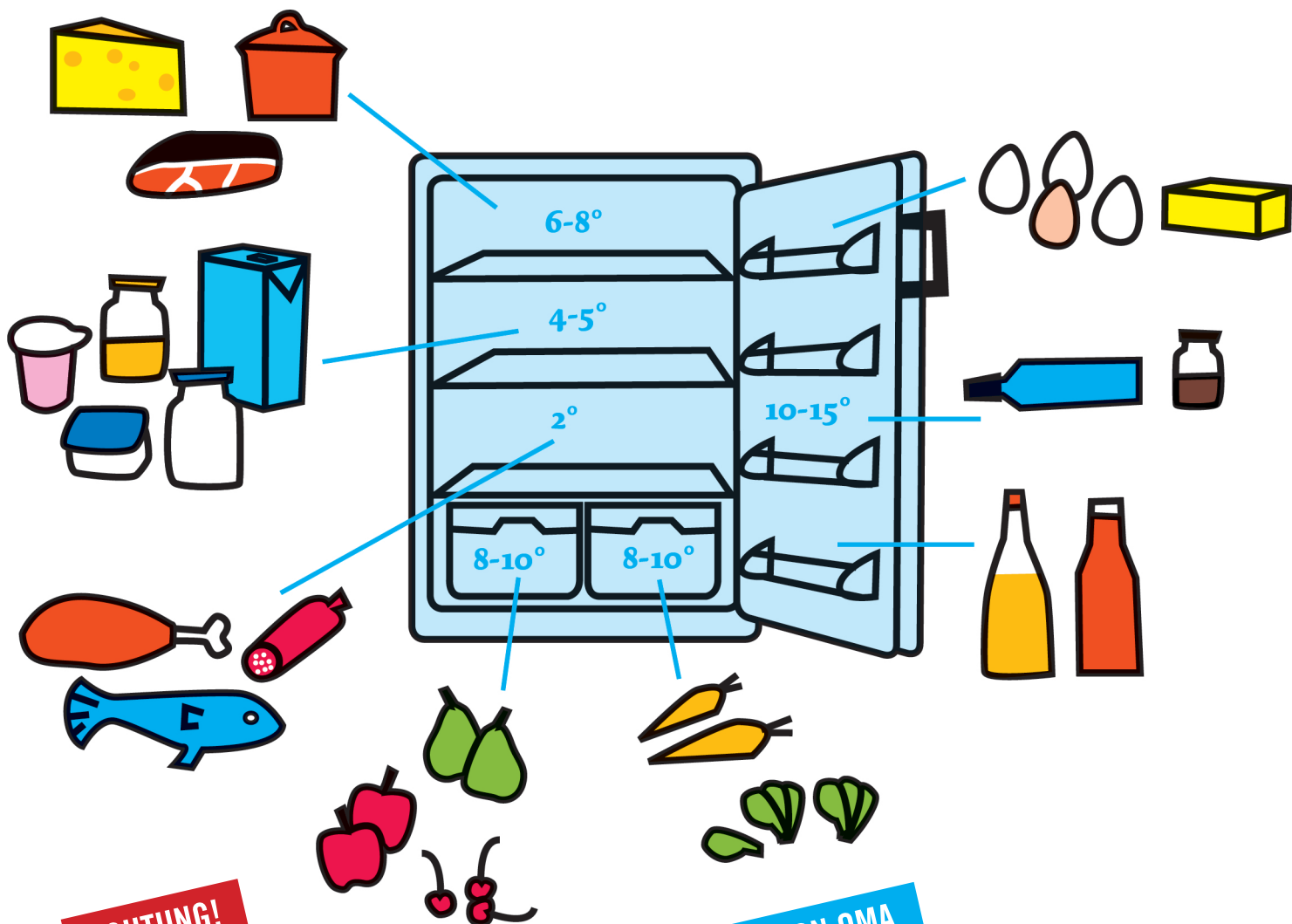


DER UTOPIA KÜHLSCHRANK-GUIDE



ACHTUNG!



SCHONEN SIE EXOTEN: Einige Obstsorten wie Südfrüchte gehören nicht in die Kühlung, da schneller braune und wässrig-glasige Stellen entstehen. Z.B. Mangos, Bananen, Ananas, Melonen und alle Zitrusfrüchte.



AROMAVERLUST-GEFAHR: Stark wasserhaltiges Gemüse mag ebenfalls keine niedrigen Temperaturen: Gurken, Paprika, Zucchini, Tomaten.



SO VERHINDERN SIE KEIME: Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebeln sollten Sie nicht im Kühlschrank, sondern im kühlen Keller oder in einem dunklen Topf aufbewahren.



GENUSSKILLER: Lagern Sie Obst und Gemüse getrennt. Reife Obstsorten geben das farblose Gas Ethylen ab, das den Reifeprozess beschleunigt und Gemüse schneller verderben lässt.

TIPP VON OMA

Die **HALTBARKEIT** von Joghurt und Quark kann man verlängern, indem man die geschlossene Packung im Kühlschrank auf den Kopf stellt – so kommt keine Luft an Ihre Milchprodukte.

So verhindern Sie **UNANGENEHME GERÜCHE** im Kühlschrank: Einfach eine kleine Schüssel mit Kaffeepulver in den Kühlschrank stellen.

Ein überschrittenes **MINDESTHALTBARKEITSDATUM** bedeutet nicht, dass das Produkt sofort in den Abfall gehört. Auch Joghurt, Eier und Käse halten sich oft weit darüber hinaus. Vertrauen Sie bei der Entscheidung, ob etwas noch »gut« ist, Ihren Sinnen und Ihrem gesunden Menschenverstand.