

Temperaturzonen im Kühlschrank

Quelle: <http://www.kuehlschrank-infos.de/temperaturzonen-6.html>

Stand vom 24.08.2012

Da warme Luft immer nach oben steigt und kalte Luft absinkt, liegen im Kühlschrank verschiedene Kältezonen vor. Im obersten Fach ist es demnach am wärmsten, hier herrscht eine Temperatur von 8° bis 10° Celsius.

In den darunter liegenden Fächern liegt die Temperatur bei circa 2° bis 5° Celsius. Man könnte nun vermuten, dass die Temperatur im untersten Fach am kältesten ist. Da diese aber üblicherweise durch eine Glasplatte überdeckt ist, ist es im unteren Fach wieder etwas wärmer als in der Mitte des Kühlschranks.

Die wärmste Region des Kühlschranks ist der Türbereich.

Bei der Lagerung von Speisen und Getränken sollte Sie daher immer darauf achten, dass durch die verschiedenen Temperaturzonen im Kühlschrank nicht an jeder Stelle die gleiche Kühlung erreicht werden kann.

Wie bereits angesprochen, ist das **unterste Fach** nicht das kälteste. Hier befindet sich das **Gemüsefach**, in der Regel mit zwei praktischen transparenten Schubfächern abgeteilt. Es ist ideal für die Lagerung von Gemüse, Salaten und Obst, wie zum Beispiel: Salat, Karotten und Beeren.

Bitte achten Sie darauf, dass einige Gemüse und Früchte nicht in den Kühlschrank gehören, das sind hauptsächlich sehr wasserreiche und nachreifende Sorten. Dazu gehören unter anderem Tomaten, Zucchini und diverse Südfrüchte.

Das Fach **über der Glasplatte** des Gemüsefachs ist das kälteste. Die schnell verderblichen Lebensmittel sind hier am besten aufgehoben. Lagern Sie in diesem Fach vor allem Fleisch, Fisch und Wurst.

Im **Mittelfach** ist es etwa drei Grad wärmer. Hier können Milchprodukte, wie Quark, Joghurt und auch die Milch selbst aufbewahrt werden.

Im **obersten Fach** lassen sich geöffnete Konserven, Marmeladen, bereits Gekochtes und auch Käse bei 8° bis 10° Celsius am besten lagern.

Der wärmere Türbereich sollte Butter, Eiern und Getränken vorbehalten sein, ihnen macht der häufige Kälteverlust durch das Öffnen der Tür nicht allzu viel aus.

Moderne Kühlschränke haben inzwischen spezielle Fächer mit kühleren Temperaturzonen, dieser Bereich wird Frischkühlbereich genannt und hat eine Temperatur von gerade mal 0° Celsius. Mit seiner Hilfe bleiben Lebensmittel noch länger haltbar.

Als unterschiedliche Temperaturzonen versteht man aber auch die Unterscheidung in Kühlfach und Gefrierfach. Eine Kühl-/Gefrierkombination hat dem entsprechend zwei Temperaturzonen.

Dieses ist nur eine Auswahl für die Beschreibung der Temperaturzonen im Kühlschrank, weiteres hier:

<https://www.google.de/search?q=k%C3%BChlschrank+k%C3%A4ltezonen&ie=utf-8&oe=utf-8&aq=t&rls=org.mozilla.de:official&client=firefox-a>

Temperaturzonen im Kühlschrank

Quelle: <http://www.kuehlschrank-infos.de/temperaturzonen-6.html>

Stand vom 24.08.2012



Quelle: Teller statt Tonne 1 WDR 2012-06-25