

# Klimatipp

## So nutzen Sie Kühlgeräte effizient!

**Kühlschränke bzw. -truhen gehören zu jenen Elektrogeräten, die im Haushalt neben dem Herd den meisten Strom verbrauchen. Richtiges Einsortieren gehört auch dazu: die Haltbarkeit von Lebensmitteln wird dadurch erheblich verlängert.**

- Achten Sie beim Kauf auf die Energieeffizienzklasse (A+++ Geräte).
- Halten Sie die Lüftungsschlitze – vor allem bei Einbauküchen – unter und über dem Kühlschrank frei.
- Stellen Sie den Kühlschrank in der Küche nicht neben den Herd – wenn dies unvermeidlich ist, bringen Sie eine Isolierplatte dazwischen an.

- Kühlen Sie nicht zu stark (die ideale Innen-Temperatur im Kühlschrank liegt zwischen 5 und 7°C).
- Öffnen Sie den Kühlschrank nur selten und kurz.
- Lassen Sie warme Speisen vor dem Einstellen abkühlen.
- Lagern Sie leicht verderbliche Lebensmittel - wie Fisch & Fleisch – direkt über dem Gemüsefach (dort ist es im Kühlschrank am kältesten).
- Im mittleren Fach lagern Sie am besten Milchprodukte und Eier.
- Im oberen Kühlschrankfach sind Käse, Geräuchertes und abgedeckte Speiseres-

Foto: Wikimedia



**Tipp: Achten Sie beim Kauf auf die Energieeffizienzklasse (A+++ Geräte)**

te am besten aufgehoben.

- Das Türfach ist der wärmste Bereich, dieser Platz ist für Getränke, Butter, Marmelade geeignet.

Das heutige Marktangebot an Kühl- und Gefrierschränken ist vielfältig, die Wahl des passenden Gerätes da-

her nicht immer leicht. Topprodukte.at und das Energielabel direkt am Gerät informiert Sie über die effizientesten Produkte.

Mehr unter [www.ich-tus.at](http://www.ich-tus.at)