

## PRESSEMITTEILUNG

### Schluss mit dem Kühlschrank-Chaos:

### Mit diesen Ordnungs-Tipps bleiben Einkäufe besonders lange frisch

Schon beim Einräumen in den Kühlschrank entscheidet sich, wie lange Lebensmittel haltbar bleiben. Wer dabei ein paar einfache Regeln beachtet, hält Gemüse, Käse, Fleisch & Co. besonders lange frisch und sorgt dafür, dass sie ihren charakteristischen Geschmack bewahren.

**Nürnberg, 29. Oktober 2015:** Die Tage werden immer kürzer, die Einkauflisten wieder länger: Die kalte Jahreszeit bietet viele Gelegenheiten für ein gemütliches Essen mit Familie und Freunden. Nach dem Einkauf für ein solches Festessen, kann aber schon das Einräumen der Lebensmittel in den Kühlschrank eine kleine Herausforderung sein: Wo bleiben die Wocheneinkäufe möglichst lange haltbar, was gehört ins Gemüsefach und wie bleibt der Kühlschrank dabei hygienisch sauber?

### Kalte Luft sinkt nach unten: Die Klimazonen des Kühlschranks beachten

Temperaturunterschiede von bis zu 8°C im Kühlschrank – das ist dank der heutigen Kühltechnik in den meisten Geräten längst passé. Trotzdem lohnt es sich auch bei modernen Geräten auf die verschiedenen Kältezonen des Kühlschranks zu achten. Da kalte Luft nach unten sinkt, ist es in den oberen Fächern des Kühlschranks meist um ein paar Grad wärmer als im unteren Bereich. Hat der Kühlschrank keine extra gekennzeichneten Klimazonen, gilt die alte Daumenregel: Marmelade und eingelegte Gurken nach oben, Milchprodukte in die Mitte, Fleisch und Fisch in das kälteste Fach ganz nach unten. In modernen Geräten wie der Kühl-Gefrierkombination GKNI 15730 von Grundig fällt das Sortieren der Lebensmittel noch leichter: Dank der integrierten Duo-Cooling No Frost Technologie sorgen zwei getrennte Luftströme im Kühl- und Gefrierbereich für eine konstante Temperatur im ganzen Kühlschrank. Lebensmittel müssen also nicht extra nach Klimazonen sortiert werden und bleiben überall im Kühlschrank besonders lange frisch. Super Fresh bietet zudem optimale Bedingungen für leicht verderbliche Lebensmittel und sorgt mit Temperaturen zwischen 0 und 3°C für maximale Haltbarkeit. Das ist ideal für die Lagerung von Fisch, Fleisch und Milchprodukten, bei der auch die enthaltenen Vitamine und Nährstoffe besonders gut erhalten bleiben.



Dank Duo-Cooling No Frost Technologie und Super Fresh hält der GKNI 15730 Lebensmittel besonders lange frisch (© Grundig Intermedia GmbH)

### Unter besonderer Beobachtung: Obst und Gemüse sind Kühlschrank-Sensibelchen

Sollen Obst und Gemüse im Kühlschrank gelagert werden, sind sie am besten im dafür vorgesehenen Gemüsefach aufgehoben. Dank der Glasplatte, die dieses Fach vom Rest des Kühlschranks trennt, herrschen dort meist etwas wärmere Temperaturen. Doch auch, wenn das Fach das Wort Gemüse im

Namen trägt, sollte längst nicht alles Pflanzliche im Kühlschrank gelagert werden. Kartoffeln und Zwiebeln halten sich am besten in einer dunklen Speisekammer. Auch Tomaten sind im Kühlschrank fehl am Platz. Durch die Kälte verlieren sie sehr schnell ihr Aroma. Dasselbe gilt für Obst. Während sich Steinobst wie Äpfel, Birnen oder Nektarinen gut im Gemüsefach lagern lässt, haben besonders kälteempfindliche Tropenfrüchte im Kühlschrank nichts verloren. Sie verderben dort deutlich schneller als in einer Obstschale bei Zimmertemperatur. In der VitaminCare Zone der Side-by-Side Kühl-/Gefrierkombination GSBS 11130 X von Grundig werden die Einkäufe im Gemüsefach zusätzlich mit blauem Licht bestrahlt. Das kommt den natürlichen Lichtverhältnissen am nächsten und sorgt durch Fotosynthese-Prozesse vor allem dafür, dass das Vitamin C aus roten Früchten und rotem Gemüse bei der Lagerung nicht verloren geht.

### **Keine Chance für Bakterien: So bleibt der Kühlschrank hygienisch sauber**

Zur Ordnung im Kühlschrank gehört auch, dass die Lebensmittel dort unter hygienischen Bedingungen lagern. Vergessene Speisereste sorgen nicht nur für ein beschleunigtes Bakterienwachstum, sondern auch für unangenehme Gerüche. Um dem entgegenzuwirken, empfiehlt es sich, den Kühlschrank regelmäßig mit lebensmittelverträglichen Putzmitteln zu reinigen. Außerdem sollten Lebensmittel nie ohne Verpackung oder Verschluss im Kühlschrank lagern. Das gilt besonders für schnell verderbliche Produkte wie Joghurt oder Fisch. Mit antibakteriell beschichteten Türdichtungen und einem integrierten Geruchsfilter liefert der GSBS 11130 X von Grundig zusätzliche Unterstützung im Kampf gegen lästige Bakterien. Die integrierte IonFresh-Technologie produziert negative Ionen, die sich als unsichtbare Hygiene-Helfer mit Geruchsmolekülen und Bakterien verbinden und beim Abtauen des Kühlschranks dafür sorgen, dass lästige Gerüche gleich mit verschwinden – und das ganz ohne den Einsatz gesundheitsschädlicher Putzmittel.



Dank Geruchsfilter und IonFresh-Technologie haben lästige Bakterien im GSBS 11130 X keine Chance (© Grundig Intermedia GmbH)

### **Über Grundig Intermedia**

Grundig Intermedia ist einer der führenden Anbieter von Produkten aus den Bereichen Unterhaltungselektronik sowie kleine und große Haushaltsgeräte. Mit einem Portfolio von über 500 verschiedenen Produkten – angefangen von Ultra HD-TVs und mobilen Audiogeräten über Hairstyler, Bodenstaubsauger und Küchengeräten bis hin zu Backöfen, Geschirrspülern und Waschmaschinen – bietet die Marke für jeden Raum im modernen Zuhause eine Lösung. Als europäischer Vollsortimenter setzt Grundig mit seinen Home-Electronics-Produkten kontinuierlich neue Maßstäbe mit dem Fokus auf Qualität, Design und Innovation. Grundig ist Teil von Arçelik A.S., die Nummer drei in Europa im Bereich Elektrogroßgeräte und Teil der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe mit über 80.000 Mitarbeitern. Weltweit arbeiten über 1.000 Mitarbeiter im Bereich Forschung & Entwicklung, um zukunftsweisende und umweltfreundliche Produkte herzustellen. Bei Grundig in Nürnberg sind 120 Mitarbeiter in den Bereichen Marketing, Vertrieb, Produkt- und Qualitätsmanagement, Produktdesign, Logistik und Service beschäftigt. Grundig Produkte werden hauptsächlich in eigenen Produktionsstätten in Europa produziert und in über 55 Ländern weltweit vertrieben. Entdecken Sie mehr unter [www.grundig.de](http://www.grundig.de).