

PRESSEINFORMATION

HAUSGERÄTE+ gibt Kühltipps zur EM

Praktische Funktionen für optimale Lebensmittellagerung / Mit einfachen Tipps Kosten sparen.

In diesem Sommer ist Deutschland wieder im Fußballfieber, wenn am 11. Juni 2021 die Europameisterschaft startet. Viele Fans begehen das sportliche Großereignis gemeinsam mit Familie und Freunden auf heimischer Terrasse oder Balkon. Neben dem Fernseher läuft dabei oftmals auch der Kühlschrank auf Hochtouren um Getränke, Grillgut, Salate oder Eiscreme kühl zu halten. Damit die Lebensmittel lange frisch bleiben und sich der Energieverbrauch nicht unnötig erhöht, gibt die Initiative HAUSGERÄTE+ praktische Kühltipps:

Schnellkühlungsfunktion für den Großeinkauf

Damit nach einem Großeinkauf die Lebensmittel möglichst rasch auf die gewünschte Lagertemperatur gebracht werden, ist eine Schnellkühlungsfunktion ideal. „Damit fährt der Kühlschrank auf Tastendruck die Temperatur kurzzeitig um einige Grad herunter und stellt das rasche Durchkühlen und die Erhaltung wertvoller Inhaltsstoffe wie Vitamine sicher“, erklärt Christine Maginot-Rohde, Expertin der Initiative HAUSGERÄTE+. Nach einer bestimmten Zeit schaltet das Gerät automatisch wieder auf Normalbetrieb. Diese Funktion gibt es als „Super-Gefrieren“ auch bei Gefriergeräten und erlaubt eine optimale Einlagerung einer größeren Menge raumwarmer Lebensmittel. „Die Funktion sollte am besten vor dem Wocheneinkauf aktiviert werden. Dadurch entsteht eine Kältereserve für die bereits eingefrorenen Lebensmittel, damit diese nicht antauen.“

Null-Grad-Fächer halten Lebensmittel länger frisch

Egal ob Salat, Früchte oder tierische Produkte – in Kühlgeräten mit integrierten Null-Grad-Fächern halten sich Lebensmittel bis zu drei Mal länger frisch als im herkömmlichen Kühlschrank. Diese Fächer haben eine Temperatur nahe null Grad, dadurch bleiben Vitamine und Nährstoffe länger erhalten. Da auch die Luftfeuchtigkeit Einfluss auf

die Haltbarkeit hat, sind die Kaltlagerfächer zudem mit einer Feuchtigkeitsregulierung ausgestattet. Im Null-Grad-Fach mit hoher Luftfeuchtigkeit bleiben unverpacktes Gemüse, Obst und Kräuter knackig und saftig. Das Kaltlagerfach mit niedriger Luftfeuchtigkeit hält verpackte Produkte wie Fleisch, Fisch und Milchprodukte lange frisch.

Auf die richtige Temperatur kommt's an

Da Kühlgeräte rund um die Uhr in Betrieb sind, zahlen sich kleine Energiesparmaßnahmen schnell aus. In der Regel ist eine Lagertemperatur von fünf bis sieben Grad ausreichend. Doch wer leichtverderbliches wie Wurst, Fisch und Meeresfrüchte lagern will sollte besser vier Grad wählen, zumindest wenn keine Kaltlagerfächer zur Verfügung stehen. Sinnvoll ist ein kühler Standort. Die Absenkung der Raumtemperatur von nur einem Grad reduziert den Stromverbrauch bei Kühlgeräten um etwa sechs Prozent. „Und wer zubereitete Speisen übrig hat, sollte diese zunächst gut auskühlen lassen, bevor sie in den Kühlschrank wandern“, erläutert Christine Maginot-Rohde. Außerdem wichtig: Die Kühlschranktür so wenig und kurz wie möglich öffnen. Denn mit jedem Öffnen entweicht Kälte und damit Energie. „Eine übersichtliche Lagerung – auch in den Türablagen – erspart langes Suchen und die Tür kann schnell wieder geschlossen werden“, so die Expertin.

Regelmäßige Pflege

Staub und Verschmutzungen treiben die Energiekosten bei Kühlgeräten deutlich in die Höhe. Daher ist eine regelmäßige Reinigung nicht nur aus hygienischen Gründen ratsam. Um Wärmestaus zu vermeiden und eine reibungslose Luftzirkulation zu gewährleisten, sollten die Lüftungsgitter bei Standgeräten mindestens zweimal im Jahr gereinigt werden. Darüber hinaus sollten auch die Gummidichtungen der Tür regelmäßig überprüft, gereinigt und falls nötig ausgetauscht werden. Denn sind diese verschmutzt oder beschädigt, lassen sie Kälte und damit Energie entweichen.

Weitere Informationen rund ums Kühlen und Gefrieren finden Interessierte auf der Homepage der Initiative HAUSGERÄTE unter www.hausgeraete-plus.de

Über HAUSGERÄTE+

Die Initiative HAUSGERÄTE+ informiert umfassend über Energieeffizienz im Haushalt und möchte Verbraucher zum Austausch technisch veralteter Haushaltsgeräte durch energieeffiziente und komfortable Neugeräte motivieren. Getragen wird die Initiative von namhaften Herstellern der Hausgeräteindustrie sowie der Energiewirtschaft. Unter www.hausgeraete-plus.de bietet die Initiative herstellernerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank und Co.

Pressekontakt:

Initiative HAUSGERÄTE+ · Claudia Oberascher

Reinhardtstraße 32 · 10117 Berlin · Fon +49 30 300199-1372

oberascher@hea.de · www.hausgeraete-plus.de