

PRESSEINFORMATION

Frühjahrsputz für Kühl- und Gefriergerät

Initiative HAUSGERÄTE+ gibt Tipps, wie sich mit regelmäßiger Reinigung Energie und Kosten sparen lassen

Das am häufigsten benutzte Elektrogerät in der Küche ist mit Sicherheit das Kühl- und Gefriergerät. Beim täglichen Ein- und Ausräumen von Lebensmitteln und Getränken geht schon mal etwas daneben, eine regelmäßige Reinigung ist für die Hygiene unerlässlich. Da kommt der alljährliche Frühjahrsputz gerade recht. Gerade Kühl- und Gefriergeräte verbrauchen durch Staub und Verschmutzungen deutlich mehr Strom. Für eine ungestörte Luftzirkulation sollten die Lüftungsgitter bei Standgeräten nicht nur stets frei von Gegenständen sein, sondern auch mindestens zweimal im Jahr gereinigt werden. Nur so lassen sich durch Verschmutzungen bedingte Wärmestaus vermeiden, die die Energiekosten unnötig in die Höhe treiben. Doch nicht nur das Äußere der Kühl- und Gefriergeräte gilt es von Verunreinigungen zu befreien. „Für eine hygienische Lagerung von Lebensmitteln sollten Fächer, Schubladen und Abstellflächen im Kühlschrank regelmäßig mit warmem Wasser und wenig Spülmittel oder Neutralseife feucht gereinigt werden“, erklärt Claudia Oberascher von der Initiative HAUSGERÄTE+. Zum Auswischen kann ein weicher Lappen verwendet werden, keinesfalls scheuernde oder kratzende Schwämme oder Stahlwolle, welche die Oberflächen beschädigen können. Außerdem die Gummidichtungen der Türen überprüfen, reinigen und notfalls austauschen. Sind diese verschmutzt oder beschädigt, lassen sie Kälte und damit Energie entweichen.

Nicht nur Reinigen, sondern auch Abtauen

„Auch ein regelmäßiges Abtauen des Gefrierschranks oder des Gefrierfachs spart Energie und somit bares Geld“, betont Claudia Oberascher. Denn schon eine ein Zentimeter dicke Eisschicht kann den Energieverbrauch verdoppeln. Bei vielen modernen Geräten erleichtern Smart-Frost- und Low-Frost-Technik das mühsame Abtauen. Durch diese wird die Reifbildung stark reduziert und die Geräte sind durch besonders glatte Innenwände und komplett herausnehmbare Schubfächer und Zwischenböden leicht zu reinigen. Besonders praktisch sind Geräte mit No-Frost-Technik. Diese Funktion macht zeitaufwändiges Abtauen ganz überflüssig, da die

Luftfeuchtigkeit im Gefrierraum kontinuierlich abgeführt wird und die Lebensmittel somit nicht bereifen können und eisfrei bleiben. Bevor es allerdings an die Reinigung geht, das Gefriergerät ausschalten und sofern es sich nicht um ein Einbaugerät handelt, auch den Netzstecker ziehen.

Weniger Abfall dank Null-Grad-Fächern

Ebenfalls einen geringeren Verderb und somit auch wesentlich weniger Verschmutzungen hat man bei Geräten mit Null-Grad-Fächern. Die Temperatur bei diesen Kaltlagerfächern liegt knapp über null Grad, wodurch die Lebensmittel darin deutlich länger frisch bleiben. Zudem verfügen diese Fächer über eine Feuchtigkeitsregelung, denn auch die Luftfeuchtigkeit hat einen Einfluss auf die Haltbarkeit der Lebensmittel. Im feuchten Null-Grad-Fach bleiben unverpackte Salate, Kräuter, Gemüse und Früchte besonders lange frisch. Das trockene Kaltlagerfach eignet sich ideal für verpackte Produkte wie Fleisch, Fisch und Milchprodukte.

Weitere Informationen zum Kauf, der Nutzung und der Pflege von Hausgeräten 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.