

JUNI

Mein Kühlschrank und Geld sparen

- Die optimale Temperatureinstellung beträgt 7°C (kann bei älteren Geräten abweichen)
- Vor längerer Abwesenheit abstellen (leerräumen, abtauen und Tür öffnen)

Warme Speisen bis zu 2h abkühlen lassen

Tiefgekühlte Speisen im Kühlschrank auftauen

Abstand zu Wärmequellen wie Ofen, Heizkörper, Spülmaschine, Mikrowelle und direkter Sonneneinstrahlung

- BEIM NEUKAUF** auf Klimaklasse und Label achten (z.B. das Label **Oekotopen**)
- So groß wie nötig, so klein wie möglich - um Energie zu sparen und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden
- Kühl-Gefrier-Kombination kann eine platzsparende Alternative sein
- Auf Gefrierfach verzichten, wenn ein anderes Gefriergerät bereits im Haushalt vorhanden ist (bis zu 1/3 Energie sparen)
- Alte Geräte fachgerecht entsorgen



- Ordnung minimiert die Suchzeit und den Kälteverlust
- Richtige Nutzung der Kältezonen verlängert Haltbarkeit der Lebensmittel
- Kühlschrank nur kurz öffnen
- Türdichtung regelmäßig kontrollieren

- Bei längeren temporären Leerräumen mit Getränkeflaschen auffüllen
- Auf Mehrweg-Frischhaltebehälter zurückgreifen (bevorzugt aus Glas)

Nur kälteresistentes Obst und Gemüse im Kühlschrank aufbewahren

- Gefrierfach regelmäßig abtauen
- Auf Superfrostfunktion verzichten
- Vor dem Einfrieren Lebensmittel portionieren

STROMVERBRAUCH FÜR KÜHLEN UND GEFRIEREN

10-20% des Stromverbrauchs im Haushalt*

100 - 700 €/ Neu-Gerät bei 10-jähriger Nutzung*
 Bis zu 1.400 €/ Alt-Gerät bei 10-jähriger Nutzung*

A A+ = -25% Strom
 A++ = -50% Strom
 A+++ = -60% Strom

* je nach Anzahl und Alter der Geräte

*in Abhängigkeit von Größe und Energieeffizienz