



Im obersten Fach finden selbstgekochte Speisen ihren Wohlfühlplatz.

Die mittleren Fächer sind für Milchprodukte und Käse reserviert.

Das unterste Fach direkt über dem Gemüsefach ist das kälteste:  
Hier fühlen sich leicht verderbliche Produkte wie rohes Fleisch, Fisch und Wurstwaren wohl.

Am wärmsten ist das unterste Kühlschrankfach, das Gemüsefach:  
Hier lagern am besten Obst, Gemüse und Salat.  
Achtung: Kälteempfindliche Lebensmittel wie Avocados, Bananen, exotische Früchte, Kartoffeln, Gurken, Bohnen und Paprika gehören jedoch nicht in den Kühlschrank.

In der relativ warmen Kühlschranktür lagern Lebensmittel, die Temperaturunterschiede gut tolerieren wie Getränke, Milch, Dressings, Saucen, Marmelade, Senf, Eier, Butter.