

Welk voedsel in welke zone ?

Parkeer in de juiste zone!

Je eten bewaren
in een statische koelkast...

1

De gematigde zone

- **Waar?** De deur en het bovenste schap zijn de warmste zones van je koelkast. Daar is het meestal zo'n 6 à 7°C.
- **Wat?** Hier bewaar je voornamelijk geopende melk- en zuivelproducten, eieren en andere producten die graag licht gekoeld worden, zoals boter, confituur en drank.



2

De koele zone

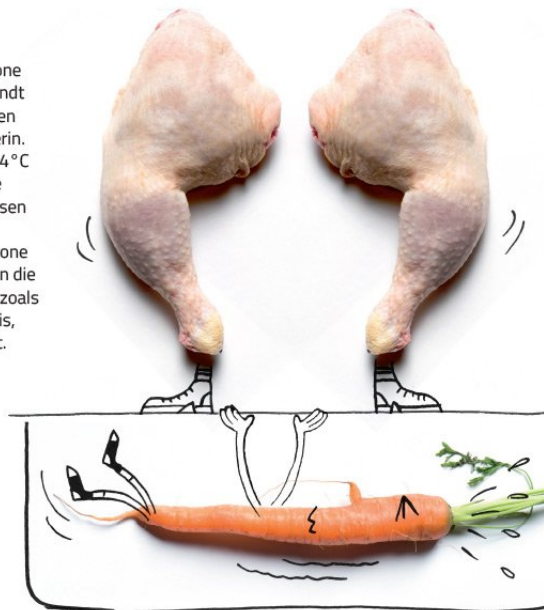
- **Waar?** De koele zone is bij de meeste toestellen het middelste gedeelte van je koelkast. Hier zou de temperatuur normaal gezien 3 à 4°C moeten bedragen.
- **Wat?** Dit is de ideale plek voor kant-en-klare slaatjes en charcuterie, gekookt of gebraden vlees, bereide gerechten, huisbereide mayonaise en roomgebak.



3

De koudste zone

- **Waar?** De koudste zone van uw koelkast bevindt zich meestal net boven de groentelade achterin. Als je de koelkast op 4°C hebt ingesteld, zal de temperatuur hier tussen 0 en 2°C bedragen.
- **Wat?** In de koudste zone plaats je de producten die het snelst bederven, zoals rauwe en gekookte vis, rauw vlees en gehakt.



Was eieren niet voor je ze in de koelkast plaatst. Daardoor wordt hun schaal immers doordringbaar voor bacteriën! Eieren uit de winkel zijn normaal gezien proper.

4

De groentelade

- **Waar?** De groentelade (of de groentebak) vind je meestal onderaan.
- **Wat?** In deze lade is het iets warmer dan in de rest van de koelkast, gemiddeld zo'n 4 à 6°C. Dat is de ideale bewaar temperatuur voor veel groenten en fruit. Al zijn er ook behoorlijk wat groenten en fruit die je net niet in de koelkast mag bewaren (zie kader).

NO
WASTE

www.koelkastinorde.be

Koelkast in Orde

Koelkast in Orde

<http://koelkastinorde.be>
