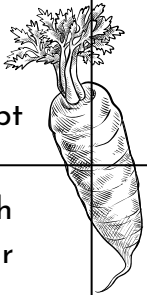

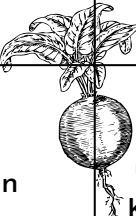
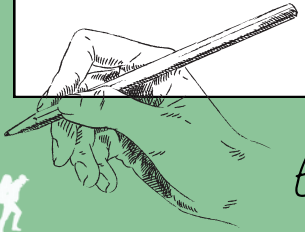





Deine STROMAUSFALL-



Haltbarkeitstabelle für den Kühlschrank

DAUER DES STROMAUSFALLS	EMPFOHLENE VORGEHENSWEISE	DIESE LEBENSMITTEL MÜSSEN VERARBEITET ODER ENTSORGT WERDEN: BEISPIELE
0-5 Stunden	Türen zum Kühl- und Eisschrank geschlossen halten, damit die Temperatur im Inneren niedrig bleibt 	In der Regel keine: Gekühlte und gefrorene Lebensmittel bleiben bei geschlossener Tür durchschnittlich für bis zu 5 Stunden kalt
5-12 Stunden	Thermometer in Eis- und Kühlfach legen. Je niedriger die Temperatur bleibt, desto länger halten sich gefrorene und gekühlte Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Eiscreme • Babynahrung • Fertiggerichte
12-24 Stunden	Angetaute Lebensmittel auf Konsistenz überprüfen. Ist noch ein hart gefrorener Kern identifizierbar, können sie eventuell jetzt noch wieder eingefroren werden 	<ul style="list-style-type: none"> • Rohe Eier • Fisch und Meeresfrüchte • Rohe Fleischprodukte • Milchprodukte
Mehr als 24 Stunden	Lebensmittel gegebenenfalls in Kühlbox oder kalten Keller umlagern. Geruch und Aussehen von aufgetauten Lebensmitteln überprüfen. Vor dem Verzehr gut erhitzen. Im Zweifelsfall entsorgen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gekochte Speisen • Obst und Gemüse • Brot, Kuchen und Gebäck 

Ergänze die Tabelle mit deinen eigenen Notizen!