



De koelkast



In 1748 werd door William Cullen de eerste koeling gebouwd, dit was de voorloper van de hedendaagse koelkast.

Er zijn drie verschillende soorten koelkasten:

compressorkoelkast, absorptiekoelkast en de thermo-elektrische koelkast.

De temperatuur in de koelkast moet altijd tussen 2 °C en 8 °C liggen.

De koudste plek in de koelkast is de glazen plaat boven de groentelade, daarom dien je kwetsbare levensmiddelen in dit gebied te plaatsen.

Bewaar rauw vlees en vis in de juiste containers, waardoor contact met andere voedingsmiddelen wordt verhinderd.

Reinig de koelkast regelmatig en besteed aandacht aan koelkasthygiëne.

De koelkast is een onmisbaar onderdeel van ons dagelijks leven.

Wijs met cijfers de levensmiddelen aan de juiste vakjes in de koelkast toe.

kaas, yoghurt, room, delicatessen

vlees, worst, vis

dranken, melk

eieren, boter, jam

blikjes/potjes, ketchup, mayonaise, mosterd

salade, fruit, groenten

bereid voedsel, gebak

