

### Es gibt ganz wenig Gefriergut, das ein Antauen nicht verkraften kann!

Auch wenn das immer wieder behauptet wird: Es schadet NICHT, wenn Gefriergut ein wenig antaut! Riskant sind beispielsweise Pilze.

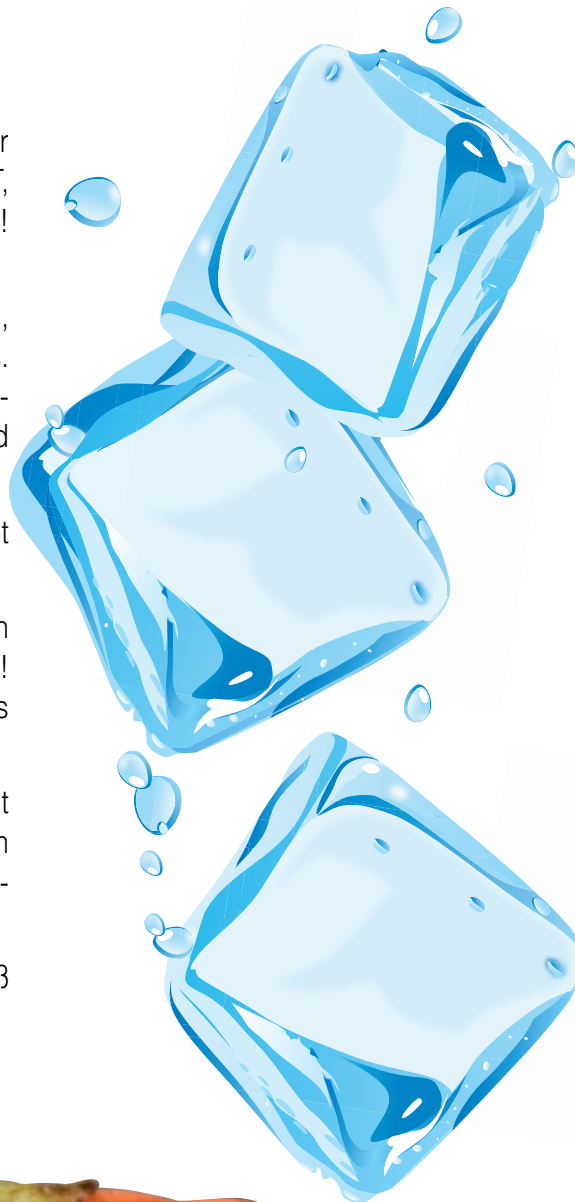
Was wird gebraucht: Dicke Decken, Woldecken, Bettdecken und sowas. Damit wird das Gefriergut gut abgedeckt, das hält die Kälte drinnen und die Wärme draußen.

Hackfleisch, Fisch, Speiseeis findet seinen Platz in der Kühlbox.

Es gibt sogar etliche Sachen, die man durchaus mehrfach einfrieren kann! AUCH wenn das ständig anders behauptet wird.

Wichtig ist, dass das Gefriergut nicht OFFEN lagert. Wenn es beim Antauen wässert, es mit einer Tüte verschließen.

Vorsicht bei Lebensmittel bzw. Süßspeisen mit rohen Eiern



Rohes Fleisch (vor allem Hackfleisch und Geflügel)

Roher Fisch (insbesondere Fisch, der für Sushi verwendet wird)

Meeresfrüchte

Noch ungekochte Soßen mit einem Anteil an frischer Sahne.

Die dürfen auf keinen Fall stark an- oder ganz abtauen. Die kann man dann nicht mehr einfrieren. Leichtes antauen ist aber auch hier unproblematisch.

ALLES ANDERE ist problemlos wieder einfrierbar.

### Wie transportiert man Speiseeis?

Für sicheren Transport bis zu einer Stunde ohne Kühlung sind Styroporboxen, die es in allen Größen gibt, die richtige Wahl. Die Boxen sind praktisch und hygienisch, da sie wiederverwendet werden können. In den Styroporboxen können Sie Eis im Gefrierfach lagern.

