

Vorausplanen. Im Kühlschrank auftauen.

Halten Sie Kühlware beim Auftauen kalt.

01 Genug Zeit einplanen

Befolgen Sie die Herstellerangaben. Nutzen Sie einen Kühlschrank mit 5°C oder darunter und geben Sie großen Stücken genug Zeit.

02 Tropfsaft auffangen

Stellen Sie rohes Fleisch, Geflügel oder Fisch in einem abgedeckten Behälter unter verzehrfertige Lebensmittel.

03 Die Mitte prüfen

Tauen Sie vor dem Garen vollständig auf, außer die Anweisungen sehen Garen aus dem gefrorenen Zustand vor oder Sie haben eine nachweislich sichere Methode.

04 Zügig garen

Wenn Sie die Auftaufunktion der Mikrowelle nutzen, garen Sie sofort. Sonst gekühlt lagern und innerhalb von 24 Stunden nach vollständigem Auftauen verwenden.

Lassen Sie kühlpflichtige Lebensmittel nicht auf der Arbeitsfläche auftauen. Beachten Sie eine kürzere Verbrauchsfrist auf dem Etikett.