

# Kühlgeräte: Was ist Verbrauchern wichtig?

Studie „Persönliches Wohlbefinden 2010“  
Bauknecht/Research Plus



## Top 5 Deutschland

Frische Lebensmittel, die bei der richtigen Temperatur gelagert werden

54

Lebensmittelaufbewahrung auf die hygienischste Art – ohne Bakterienwachstum

53

Längere Lagerung frischer Lebensmittel (4x länger)

49

NoFrost Gefriergerät – kein manuelles Abtauen erforderlich

47

Frische Lebensmittel, die bei der richtigen Luftfeuchtigkeit gelagert werden

46