NACHRICHTEN AG
Deutschland

08. Januar 2025

Eis im Gefrierfach? So bleibt es für immer schneeweiß!

Erfahren Sie, wie Sie mit Natron die Eisbildung im Gefrierfach verhindern können – eine einfache und kostengünstige Lösung für Ihren Haushalt.

keine Adresse verfügbar -

Ein vereistes Gefrierfach kann zur echten Geduldsprobe werden! Wer kennt es nicht: Füllt man das Gefrierfach mit Lebensmitteln, schmuggeln sich zeitgleich warme Luft und Feuchtigkeit hinein, die sich schnell zu lästigen Eisschichten verfestigen. Diese gefrorenen Wände erfordern regelmäßiges Abtauen, was nicht nur nervig, sondern auch zeitaufwendig ist. Doch es gibt eine einfache Lösung, wie nicht nur **oe24.at berichtet**, sondern auch **chip.de erläutert**: Natron! Dieses altbewährte Hausmittel hat der lästigen Eisbildung den Kampf angesagt.

Die Verwendung von Natron ist denkbar einfach. Indem Sie es strategisch im Gefrierfach platzieren, ziehen Sie die Feuchtigkeit aus der Luft an, bevor sie zu Eis werden kann. Natron ist hygroskopisch, was bedeutet, dass es Wasser aus seiner Umgebung aufnimmt. So bleibt Ihr Gefrierfach länger eisfrei und das Abtauen kann auf ein Minimum reduziert werden. **Chip.de** empfiehlt zusätzlich, um den lästigen Abtauprozess zu beschleunigen, eine Schüssel mit heißem Wasser im Gefrierfach zu platzieren, sodass das Eis schneller schmilzt.

Praktische Tipps für die Pflege Ihres Gefrierfachs

Bevor Sie mit dem Abtauen beginnen, sollten alle tiefgekühlten Lebensmittel an einen kühleren Ort, beispielsweise in eine Kühltasche oder einen zweiten Gefrierschrank, ausgelagert werden. Nach dem Abtauen und Trocknen der Wände des Gefrierfachs empfiehlt es sich, die Innenflächen mit Natron, Speiseöl oder Glycerin zu behandeln, um die Bildung von neuem Eis zu verzögern. Nach der gründlichen Reinigung kann das Gerät wieder angeschlossen und die Lebensmittel zurückgegeben werden. Diese einfachen Hausmittel machen das Abtauen nicht nur schneller, sondern tragen auch dazu bei, die Effizienz Ihres Gefriergerätes zu steigern.

Details	
Ort	keine Adresse verfügbar
Quellen	• **www.oe24.at** • **www.chip.de**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at