

# Praktische Ratschläge für den Backofen



- Tiefkühlprodukte rechtzeitig im Kühlschrank auftauen.
- Die meiste Energie wird beim Aufheizen auf Backtemperatur verbraucht.
- Zum Halten der Backtemperatur wird nur noch 10 - 20% Energie benötigt.
- Es macht keinen großen Unterschied, ob man die Pizza in den vorgeheizten oder kalten Backofen schiebt.
- Etwas sparen kann man nur durch Ausnutzung der Restwärme.

**Backofen vor dem Ende der Backzeit abstellen!**

GEFÖRDERT DURCH:



Bundesministerium  
für Umwelt, Naturschutz  
und Reaktorsicherheit



Tatort  
Büro

Landeshauptstadt



Hannover

© Copyright by

