



Rozkoszuj się niekończącą się świeżością

Nasze technologie świeżości zapewniają doskonałe przechowywanie produktów spożywczych.

LIEBHERR

Chłodzenie i mrożenie

+10 dni*

+9 dni*

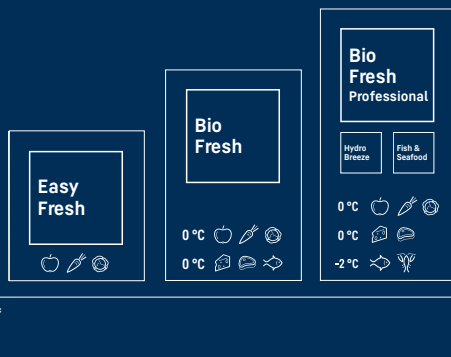
+11 dni*

+40 dni*

*Liczby dni odnoszą się do porównania z normalną sekcją chłodniczą i zostały przetestowane przez ekspertów w dziedzinie badań nad żywnością na Uniwersytecie Nauk Stosowanych w Münster.

Świeżość na dłużej

Oprócz idealnej temperatury czynnikiem decydującym o wzorowym przechowywaniu żywności jest również optymalna wilgotność. Dlatego w Liebherr opracowaliśmy innowacyjne technologie świeżości właśnie w tym celu i udoskonalamy je z roku na rok. Istnieje odpowiednia technologia świeżości dla każdego rodzaju świeżych produktów:



Zachowaj świeżość żywności
przez znacznie dłuższy czas



Zachowaj witaminy
i składniki odżywcze



Wyrzucaj mniej
produktów spożywczych

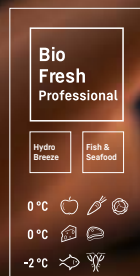
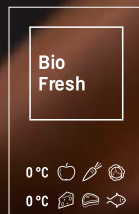
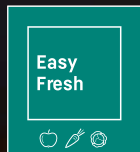
*To główna technologia we wszystkich chłodziarko-zamrażarkach Liebherr. Dzięki dwóm całkowicie oddzielnym obiegom chłodniczym żywność nie wysycha, a zapachy nie przenikają.

Więcej informacji i nasze bogate portfolio produktów można znaleźć na stronie home.liebherr.com/freshness.

EasyFresh: Idealna dla warzyw i owoców

Niezależnie od tego, czy chodzi o rozpakowane owoce, czy warzywa: wszystko jest tu doskonale przechowywane. Przechowywana żywność zwiększa wilgotność w komorze dzięki szczelnemu zamknięciu. Dzięki temu żywność pozostaje świeża przez długi czas.

+9 dni*



DuoCooling



*Liczbyienne odnoszą się do porównania z normalną sekcją chłodniczą i zostały przetestowane przez ekspertów w dziedzinie badań nad żywnością na Uniwersytecie Nauk Stosowanych w Münster.

BioFresh: Doskonała wielofunkcyjność

Dzięki idealnej wilgotności i temperaturze nieco powyżej 0°C, owoce i warzywa pozostają świeże znacznie dłużej w komorze Fruit & Vegetable. Z kolei mięso, ryby i nabiał mają swoje miejsce w strefie Meat & Dairy.



DuoCooling

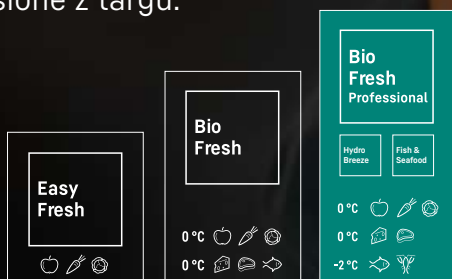
+19 dni*

*Liczby dzienne odnoszą się do porównania z normalną sekcją chłodniczą i zostały przetestowane przez ekspertów w dziedzinie badań nad żywnością na Uniwersytecie Nauk Stosowanych w Münster.

BioFresh Professional: Dodatkowy zastrzyk świeżości

Za doskonałą technologię świeżości z „efektem wow” odpowiada BioFresh Professional: Chłodna mgiełka HydroBreeze otula przechowywane owoce i warzywa niczym balsam i utrzymuje je tak chrupiące, jak pierwszego dnia. W komorze Fish & Seafood ryby i owoce morza pozostają przez długi czas tak świeże, jak dopiero co przyniesione z targu.

+3 dni*



DuoCooling

*Liczby dni odnoszą się do porównania z normalną sekcją chłodniczą i zostały przetestowane przez ekspertów w dziedzinie badań nad żywnością na Uniwersytecie Nauk Stosowanych w Münster.

Rodzaj żywności i jej okres przechowywania

Warzywa

Komora
chłodziarki

Easy
Fresh



Bio
Fresh



0°C
Komora Fruit &
Vegetable

Bio
Fresh
Professional



0°C
Komora Fruit & Vege-
table z HydroBreeze

No
Frost

Warzywa	Komora chłodziarki	Easy Fresh	Bio Fresh	Bio Fresh Professional	No Frost
Boćwina	4 dni	6 dni	10 dni		2 miesiące
Brokuły	3 dni	5 dni	13 dni		5 miesięcy
Brukselka	9 dni	11 dni	20 dni		12 miesięcy
Buraki	5 dni	6 dni	18 dni		12 miesięcy
Cukinia	12 dni	14 dni	■		4 miesiące
Cykoria	14 dni	18 dni	27 dni		9 miesięcy
Czerwona cykoria	14 dni	18 dni	27 dni		9 miesięcy
Fasola	5 dni	6 dni	11 dni		15 miesięcy
Grzyby	2 dni	3 dni	7 dni		8 miesięcy
Kalafiory	10 dni	12 dni	21 dni		12 miesięcy
Kalarepa	6 dni	7 dni	14 dni		9 miesięcy
Karczochy	3 dni	3 dni	14 dni		6 miesięcy
Kiełki fasoli	1 dzień	2 dni	7 dni		12 miesięcy
Koper włoski	3 dni	7 dni	14 dni		6 miesięcy
Kukurydza	2 dni	2 dni	5 dni		12 miesięcy
Marchew	40 dni	50 dni	80 dni		12 miesięcy
Ogórki	12 dni	14 dni	■		■
Pomidory	13 dni	16 dni	■		■
Por	7 dni	15 dni	29 dni		8 miesięcy
Rabarbar	6 dni	7 dni	13 dni		9 miesięcy
Roszkponka	3 dni	7 dni	19 dni		■
Sałata	2 dni	5 dni	13 dni		■
Seler	8 dni	13 dni	28 dni		6 miesięcy
Słodka papryka	8 dni	10 dni	■		6 miesięcy
Szparagi	8 dni	10 dni	18 dni		12 miesięcy
Szpinak	4 dni	5 dni	13 dni		12 miesięcy
Ziółta	3 dni	6 dni	13 dni		10 miesięcy



Owoce

Komora
chłodziarki

Easy
Fresh



Bio
Fresh

0 °C 

Komora Fruit &
Vegetable

Bio
Fresh
Professional

0 °C 

Komora Fruit & Vege-
table z HydroBreeze

No
Frost

	■	■	■	12 miesięcy
Banany				10 miesięcy
Brzoskwinie	4 dni	5 dni	13 dni	12 miesięcy
Czereśnie	6 dni	7 dni	14 dni	24 miesiące
Czerwone porzeczki	2 dni	3 dni	7 dni	12 miesięcy
Figi	2 dni	3 dni	7 dni	8 miesięcy
Granaty	44 dni	55 dni	■	12 miesięcy
Gruszki	21 dni	26 dni	55 dni	8 miesięcy
Jabłka	40 dni	50 dni	80 dni	24 miesiące
Jagody	3 dni	4 dni	9 dni	12 miesięcy
Jeżyny	1 dzień	1 dzień	3 dni	8 miesięcy
Kiwi	32 dni	40 dni	80 dni	12 miesięcy
Kokosy	15 dni	19 dni	30 dni	24 miesiące
Maliny	1 dzień	1 dzień	3 dni	5 miesięcy
Mango	4 dni	5 dni	■	12 miesięcy
Morele	6 dni	7 dni	13 dni	10 miesięcy
Nektarynki	4 dni	5 dni	13 dni	8 miesięcy
Pomarańcze	36 dni	45 dni	■	12 miesięcy
Śliwki	8 dni	10 dni	20 dni	24 miesiące
Truskawki	2 dni	3 dni	7 dni	12 miesięcy
Winogrona	10 dni	12 dni	29 dni	12 miesięcy
Wiśnie	3 dni	4 dni	7 dni	10 miesięcy
Żurawina	32 dni	40 dni	60 dni	

Sery i
produkty
nabiałowe

Komora
chłodziarki

Easy
Fresh



Bio
Fresh

0 °C 

Komora Meat & Dairy

Bio
Fresh
Professional

0 °C 

Komora Meat & Dairy

No
Frost

Białka jaj	■	■	4 dni	10 miesięcy
------------	---	---	-------	-------------



Brie	4 dni	4 dni	20 dni	3 miesiące
Cheddar	20 dni	20 dni	110 dni	6 miesięcy
Feta	4 dni	4 dni	20 dni	3 miesiące
Gorgonzola	4 dni	4 dni	20 dni	4 miesiące
Jajka surowe	15 dni	15 dni	45 dni	■
Jogurt	3 dni	3 dni	12 dni	■
Maślanka	3 dni	3 dni	12 dni	■
Masto	30 dni	30 dni	90 dni	9 miesięcy
Mleko	3 dni	3 dni	12 dni	2 miesiące
Mozzarella	7 dni	7 dni	20 dni	10 miesięcy
Parmezan	20 dni	20 dni	110 dni	6 miesięcy
Ricotta	7 dni	7 dni	20 dni	■
Ser edamski	10 dni	10 dni	40 dni	4 miesiące
Ser ementaler	20 dni	20 dni	110 dni	6 miesięcy
Ser górski	20 dni	20 dni	110 dni	6 miesięcy
Ser gouda	10 dni	10 dni	40 dni	4 miesiące
Ser maślany	10 dni	10 dni	40 dni	4 miesiące
Ser raclette	10 dni	10 dni	40 dni	4 miesiące
Ser tyłżycki	10 dni	10 dni	40 dni	4 miesiące
Serek śmietankowy	7 dni	7 dni	20 dni	10 miesięcy
Twaróg	7 dni	7 dni	20 dni	10 miesięcy
Żółtka jaj	■	■	4 dni	10 miesięcy

Mięso i wędliny

Komora
chłodziarki



0 °C   

0 °C  

Komora Meat & Dairy Komora Meat & Dairy

Bekon	2 dni	2 dni	12 dni	3 miesiące
Cielęcina	1 dzień	1 dzień	6 dni	12 miesięcy
Drób	1 dzień	1 dzień	■	6 miesięcy
Dziczyna	1 dzień	1 dzień	6 dni	9 miesięcy
Jagnięcina	1 dzień	1 dzień	8 dni	10 miesięcy
Kiełbasa	1 dzień	1 dzień	8 dni	3 miesiące
Metka	9 dni	9 dni	14 dni	3 miesiące
Mielonka	1 dzień	1 dzień	8 dni	3 miesiące



Mięso mielone	■	■	2 dni	3 miesiące
Parówki	1 dzień	1 dzień	8 dni	9 miesięcy
Paszтетowa	1 dzień	1 dzień	8 dni	3 miesiące
Podroby	1 dzień	1 dzień	6 dni	6 miesięcy
Salami	7 dni	7 dni	14 dni	3 miesiące
Szynka	1 dzień	1 dzień	9 dni	3 miesiące
Wieprzowina	1 dzień	1 dzień	6 dni	6 miesięcy
Wołowina	1 dzień	1 dzień	6 dni	2 miesiące

Ryby i owoce morza

Komora
chłodziarki

Easy
Fresh



Bio
Fresh



Bio
Fresh
Professional



No
Frost

Komora Meat & Dairy

Komora Fish & Seafood

Czarniak	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	6 miesięcy
Dorada	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	3 miesiące
Dorsz	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	4 miesiące
Gładzica	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	6 miesięcy
Homar	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	3 miesiące
Krewetki	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	3 miesiące
Krewetki królewskie	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	3 miesiące
Łosoś	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	3 miesiące
Matże	1 dzień	1 dzień	3 dni	6 dni	3 miesiące
Miecznik	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	3 miesiące
Okoń morski	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	6 miesięcy
Okoń oceaniczny	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	3 miesiące
Ostrygi	1 dzień	1 dzień	3 dni	6 dni	■
Pstrąg	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	2 miesiące
Sandacz	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	8 miesięcy
Śledź	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	2 miesiące
Sola zwyczajna	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	6 miesięcy
Tuńczyk	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	3 miesiące
Turbot	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	6 miesięcy
Żabnica	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	6 miesięcy
Złocica	1 dzień	1 dzień	2 dni	4 dni	4 miesiące

Wszystkie podane wartości są przybliżone i zależą od konkretnej odmiany produktu, a także od właściwego przechowywania bez przerywania łańcucha chłodniczego od momentu zbioru/produkcji do umieszczenia w urządzeniu Liebherr. W przypadku produktów z datą przydatności do spożycia zawsze obowiązuje data podana na opakowaniu. Żywność oznaczona symbolem ■ nie nadaje się do przechowywania w danej komorze.



Idealne przechowywanie stało się jeszcze łatwiejsze: Informacje o długości przechowywania żywności są łatwo dostępne w naszej bezpłatnej aplikacji SmartDevice. Pobierz ją teraz, aby zawsze wiedzieć, gdzie najlepiej przechowywać żywność. Dostępność może się różnić w zależności od kraju.



Niewykorzystaną żywność można łatwo zamrażać w komorze zamrażalnika lub w zamrażarce NoFrost. Niewygodne rozmrażanie również należy już do przeszłości. Funkcja automatycznego rozmrażania gwarantuje, że zamrożona żywność pozostaje świeża.



LIEBHERR