

Насладете се на дълготрайна свежест

Нашите технологии за свежест за перфектно съхранение на Вашите храни.

LIEBHERR

Охлаждане и замразяване

+10 Дни*

+9 Дни*

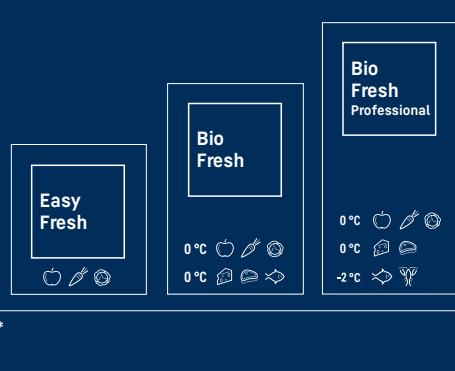
+8 Дни*

+40 Дни*

*Данните за броя на дните за съхранение са съпоставени с обикновените отделения в хладилника.

Запазва свежестта по-дълго

В допълнение към идеалната температура, оптималната влажност на въздуха също е решаващ фактор за перфектното съхранение на хранителните продукти. Точно затова в Liebherr разработихме иновативни технологии за запазване на свежестта и непрекъснато ги усъвършенстваме. За всеки вид пресни хранителни продукти има подходяща технология за запазване на свежестта:



*Нашата основна технология във всички комбинации хладилник-фризер. Благодарение на двата напълно отделени хладилни кръга, хранителните продукти нито изсъхват, нито се предава миризма.



Запазват храните значително по-дълго свежи



Съхраняват витамините и хранителните вещества



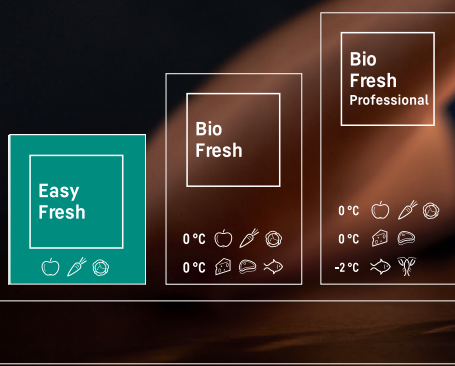
Помагат за изхвърлянето на по-малко хранителни продукти

Допълнителна информация и нашето многообразно продуктово портфолио ще откриете на home.liebherr.com/freshness.

EasyFresh: Идеално за плодове и зеленчуци

Независимо дали става въпрос за неупаковани плодове или зеленчуци: Тук всичко се съхранява оптимално. Съхраняваните хранителни продукти повишават влажността на въздуха благодарение на плътното затваряне. Така храните остават по-дълго свежи.

+9 Дни*

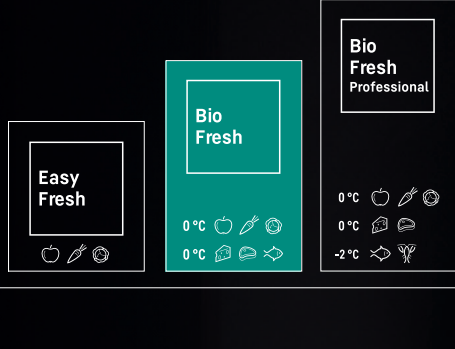


*Данните за броя на дните за съхранение са съпоставени с обикновените отделения в хладилника. Информация за други храни ще откриете на обратната страна.

BioFresh: Нашият универсален продукт

При перфектна влажност на въздуха и температура малко над 0 °C плодовете и зеленчуците остават свежи още по-дълго във Fruit&Vegetable отделението. Месото, рибата и млечните продукти се съхраняват безопасно в отделението за месо и млечни продукти.

+19 Дни*

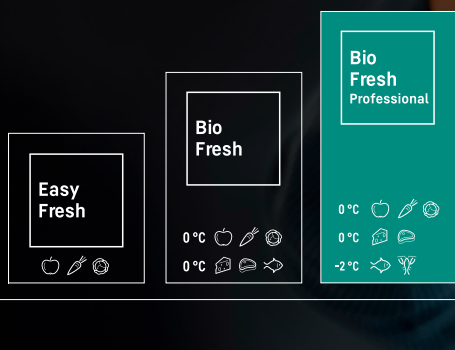


*Данните за броя на дните за съхранение са съпоставени с обикновените отделения в хладилника. Информация за други храни ще откриете на обратната страна.

BioFresh Professional: Екстра свежест

Уникалността на технологиите за запазване на свежестта със специалния уау ефект се предлага от BioFresh Professional: Студената мъгла за свежест HydroBreeze действа като балсам около съхраняваните плодове и зеленчуци и ги запазва хрупкави като през първия ден. А във Fish&Seafood отделението и рибата и морските дарове остават дълго така, сякаш са прясно уловени и купени от пазара.

+3 Дни*



*Данните за броя на дните за съхранение са съпоставени с обикновените отделения в хладилника. Информация за други храни ще откриете на обратната страна.

Преглед на храните и сроковете им на годност

Зеленчуци

Хранителен продукт	Хладилно отделение			
	Easy Fresh	Bio Fresh	Bio Fresh Professional	No Frost
Алабаш	6 Дни	7 Дни	14 Дни	9 Месеца
Артишок	6 Дни	7 Дни	14 Дни	6 Месеца
Аспержи	8 Дни	10 Дни	18 Дни	12 Месеца
Билки	3 Дни	6 Дни	13 Дни	10 Месеца
Броколи	3 Дни	5 Дни	13 Дни	15 Месеца
Брюкселско зеле	9 Дни	11 Дни	20 Дни	12 Месеца
Градинска салата	3 Дни	7 Дни	19 Дни	■
Грах	6 Дни	7 Дни	14 Дни	15 Месеца
Гъби	2 Дни	3 Дни	7 Дни	8 Месеца
Домати	13 Дни	16 Дни	■	■
Копър	3 Дни	7 Дни	14 Дни	6 Месеца
Краставици	12 Дни	14 Дни	■	■
Манголд	4 Дни	6 Дни	10 Дни	12 Месеца
Маруля	2 Дни	5 Дни	13 Дни	■
Моркови	40 Дни	50 Дни	80 Дни	12 Месеца
Праз	7 Дни	15 Дни	29 Дни	8 Месеца
Радичио	14 Дни	18 Дни	27 Дни	9 Месеца
Ревен	6 Дни	7 Дни	13 Дни	9 Месеца
Соеви кълнове	1 Ден	2 Дни	7 Дни	12 Месеца
Спанак	4 Дни	5 Дни	13 Дни	12 Месеца
Тиквички	12 Дни	14 Дни	■	4 Месеца
Фасул	5 Дни	6 Дни	11 Дни	15 Месеца
Царевица	2 Дни	2 Дни	5 Дни	12 Месеца
Цветно зеле	10 Дни	12 Дни	21 Дни	12 Месеца
Целина	8 Дни	13 Дни	28 Дни	6 Месеца
Цикория	14 Дни	8 Дни	27 Дни	9 Месеца
Червена ряпа	5 Дни	6 Дни	18 Дни	12 Месеца
Чушки	8 Дни	10 Дни	■	6 Месеца

Плодове

Хранителен продукт	Хладилно отделение			
	Easy Fresh	Bio Fresh	Bio Fresh Professional	No Frost
Банан	■	■	■	12 Месеца
Боровинки	1 Ден	1 Ден	3 Дни	12 Месеца
Вишни	3 Дни	4 Дни	7 Дни	12 Месеца
Грозде	10 Дни	12 Дни	29 Дни	12 Месеца
Кайсия	6 Дни	7 Дни	13 Дни	12 Месеца
Касис	2 Дни	3 Дни	7 Дни	24 Месеца
Киви	32 Дни	40 Дни	80 Дни	8 Месеца
Кокосов орех	15 Дни	19 Дни	30 Дни	12 Месеца
Круша	21 Дни	26 Дни	55 Дни	8 Месеца
Малини	1 Ден	1 Ден	3 Дни	24 Месеца
Манго	4 Дни	5 Дни	■	5 Месеца
Нар	44 Дни	55 Дни	■	12 Месеца
Нектарини	4 Дни	5 Дни	13 Дни	10 Месеца
Портокал	36 Дни	45 Дни	■	8 Месеца
Праскова	4 Дни	5 Дни	13 Дни	10 Месеца
Слива	8 Дни	10 Дни	20 Дни	12 Месеца
Смокини	2 Дни	3 Дни	7 Дни	12 Месеца
Червена боровинка	32 Дни	40 Дни	60 Дни	10 Месеца
Череша (сладки)	6 Дни	7 Дни	14 Дни	12 Месеца
Черна боровинка	3 Дни	4 Дни	9 Дни	24 Месеца
Ябълка	40 Дни	50 Дни	80 Дни	8 Месеца
Ягоди	2 Дни	3 Дни	7 Дни	24 Месеца

Сирене и Млечни продукти

Хранителен продукт	Хладилно отделение			
	Easy Fresh	Bio Fresh	Bio Fresh Professional	No Frost
Белтък	■	■	4 Дни	10 Месеца
Бри	4 Дни	4 Дни	20 Дни	3 Месеца
Гауда	10 Дни	10 Дни	40 Дни	4 Месеца
Горгондзола	4 Дни	4 Дни	20 Дни	4 Месеца
Едамер	10 Дни	10 Дни	40 Дни	4 Месеца
Ементалер	20 Дни	20 Дни	110 Дни	6 Месеца
Жълтък	■	■	4 Дни	10 Месеца
Извара	7 Дни	7 Дни	20 Дни	10 Месеца
Кашкавал	20 Дни	20 Дни	110 Дни	6 Месеца
Кисело мляко	3 Дни	3 Дни	12 Дни	■
Маслено мляко	3 Дни	3 Дни	12 Дни	■
Масло	30 Дни	30 Дни	90 Дни	9 Месеца
Мляко	3 Дни	3 Дни	12 Дни	2 Месеца
Моцарела	7 Дни	7 Дни	20 Дни	10 Месеца
Пармезан	20 Дни	20 Дни	110 Дни	6 Месеца
Прясно сирене	7 Дни	7 Дни	20 Дни	10 Месеца
Раклет	10 Дни	10 Дни	40 Дни	4 Месеца
Рикота	7 Дни	7 Дни	20 Дни	■
Сирене	10 Дни	10 Дни	40 Дни	4 Месеца
Тилзитер	10 Дни	10 Дни	40 Дни	4 Месеца
Фета	4 Дни	4 Дни	20 Дни	3 Месеца
Чедар	20 Дни	20 Дни	110 Дни	6 Месеца
яйце, сурово	15 Дни	15 Дни	45 Дни	■

Месо и Колбаси

Хранителен продукт	Хладилно отделение			
	Easy Fresh	Bio Fresh	Bio Fresh Professional	No Frost
Агнешко месо	1 Ден	1 Ден	8 Дни	10 Месеца
Говеждо месо	1 Ден	1 Ден	6 Дни	12 Месеца
Дивечово месо	1 Ден	1 Ден	6 Дни	9 Месеца
Кайма	■	■	2 Дни	3 Месеца
Карантия	1 Ден	1 Ден	2 Дни	6 Месеца
Лебервурст	1 Ден	1 Ден	8 Дни	3 Месеца
Метвурст	9 Дни	9 Дни	14 Дни	3 Месеца
Мортадела	1 Ден	1 Ден	8 Дни	3 Месеца
Наденица	1 Ден	1 Ден	8 Дни	3 Месеца
Наденички	1 Ден	1 Ден	8 Дни	3 Месеца
Птиче месо	1 Ден	1 Ден	6 Дни	6 Месеца
Салам	7 Дни	7 Дни	14 Дни	3 Месеца
Свинско месо	1 Ден	1 Ден	6 Дни	6 Месеца
Сланина	2 Дни	2 Дни	12 Дни	3 Месеца
Телешко месо	1 Ден	1 Ден	6 Дни	12 Месеца
Шунка	1 Ден	1 Ден	9 Дни	3 Месеца

Риба и Морски дарове

Хранителен продукт	Хладилно отделение			
	Easy Fresh	Bio Fresh	Bio Fresh Professional	No Frost
(Панирани) скариди	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Атлантическа треска	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Бяла риба	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Европейска камбала	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Златист морски костур	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Калкан	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Лаврак	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Лиманда	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Морски дявол	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Морски език	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Морски миди	1 Ден	1 Ден	3 Дни	6 Дни
Омар	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Пъстърва	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Риба меч	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Риба тон	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Сайда	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Скариди	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Стриди	1 Ден	1 Ден	3 Дни	6 Дни
Сьомга	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Херинга	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни
Ципура	1 Ден	1 Ден	2 Дни	4 Дни

Всички данни са ориентировъчни и зависят в отделния случай от сортовете, респективно правилното съхранение без прекъсване на хладилната верига от събирането на реколтата/производството до хладилника на Liebherr. При храните с посочване на минимален срок на годност винаги важи посочената на опаковката дата. Обозначените с ■ храни не са подходящи за съхранение в съответното отделение.



Перфектното съхранение е още по-лесно: Открийте всички срокове на годност в нашето приложение SmartDevice. Изтеглете сега и открийте, къде най-добре се съхраняват вашите храни.



И ако нещо остане, храните могат много лесно да се замразят във фризерното отделение/фризера NoFrost. При това не се изисква досадно размразяване. С автоматичната функция за размразяване дълготрайната свежест на замразените хранителни продукти е гарантирана.



Интелигентният ежедневен помощник за пазаруване, съхранение и запаси. Приложението HNGRY Ви помага оптимално да организирате покупките си, да следите по всяко време запасите си и да ги съхранявате правилно. Изтеглете сега безплатно.



Знайте винаги какво има вътре. С модулната камера за хладилник HNGRYnsite имате винаги и навсякъде информация за съдържанието на хладилника си – за по-малко изхищение на храни и повече прозрачност. Допълнителна информация на адрес home.liebherr.com/hngrynsite. Наличността може да варира в различните страни.