



Frescura intemporal

A nossa tecnologia de refrigeração
para o armazenamento perfeito dos
seus alimentos.

LIEBHERR

Refrigerar e congelar

+10 dias*

+9 dias*

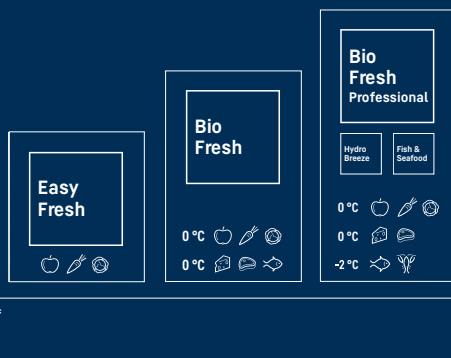
+11 dias*

+40 dias*

* Média de dias em comparação com um compartimento
de refrigeração padrão, verificado por especialistas em
conservação de alimentos da UAS Münster.

Mantém a frescura durante mais tempo

Para além da temperatura ideal, uma humidade do ar adequada também é um fator decisivo para uma conservação perfeita dos alimentos. É precisamente por isso que, na Liebherr, desenvolvemos e otimizamos tecnologias de frescura inovadoras ano após ano. Existe uma tecnologia de frescura certa para cada tipo de alimento fresco:



Mantém os alimentos frescos durante muito mais tempo



Conserva as vitaminas e os nutrientes



Ajuda a reduzir o desperdício de alimentos

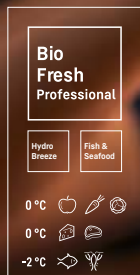
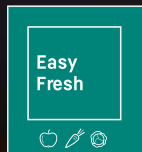
*A nossa tecnologia de base em todas as combinações de aparelhos de refrigeração e congelação. Graças aos circuitos de refrigeração completamente independentes, os alimentos não secam nem libertam qualquer odor.

Pode obter mais informações na nossa ampla gama de produtos em home.liebherr.com/freshness.

EasyFresh: Ideal para frutas e legumes

Quer se trate de fruta ou legumes desembalados: Aqui fica tudo perfeitamente armazenado. Graças ao fecho hermético, o compartimento conserva a humidade libertada pelos alimentos armazenados. Isto mantém os alimentos frescos durante muito tempo.

+9 dias*



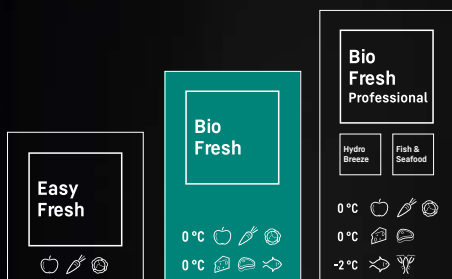
DuoCooling



* Média de dias em comparação com um compartimento de refrigeração padrão, verificado por especialistas em conservação de alimentos da UAS Münster. É possível encontrar mais informações sobre outros alimentos no verso.

BioFresh: O nosso todo-poderoso

Com a humidade do ar perfeita e uma temperatura um pouco superior a 0 °C , as frutas e os legumes no Fruit & Vegetable-Safe mantêm-se frescos durante ainda mais tempo. O compartimento Meat & Dairy é ideal para carnes, peixes e laticínios.



DuoCooling

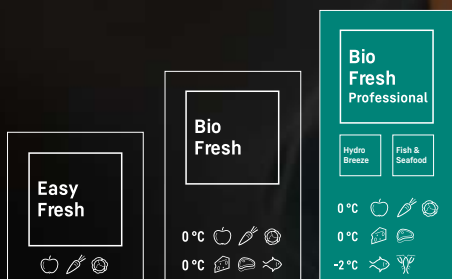
+19 dias*

* Média de dias em comparação com um compartimento de refrigeração padrão, verificado por especialistas em conservação de alimentos da UAS Münster. É possível encontrar mais informações sobre outros alimentos no verso.

BioFresh Professional: O máximo nível de frescura

O BioFresh Professional proporciona a perfeição das tecnologias de refrigeração com um efeito especialmente atrativo: A névoa fria HydroBreeze envolve como um bálsamo as frutas e legumes armazenados mantendo-os tão crocantes como no primeiro dia. Por sua vez, o Fish & Seafood-Safe mantém durante muito tempo o peixe e o marisco tão frescos como acabados de sair do mercado.

+3 dias*



DuoCooling

* Média de dias em comparação com um compartimento de refrigeração padrão, verificado por especialistas em conservação de alimentos da UAS Münster. É possível encontrar mais informações sobre outros alimentos no verso.

Os alimentos e o respetivo prazo de validade em resumo

Easy
Fresh



Bio
Fresh



Compartimento
Fruit & Vegetable

Bio
Fresh
Professional



Compartimento Fruit &
Vegetable com HydroBreeze

No
Frost

Para legumes

Frigorífico Compartimento

Acelga	4 dias	6 dias	10 dias	12 meses
Aipo	8 dias	13 dias	28 dias	6 meses
Alcachofras	3 dias	3 dias	14 dias	6 meses
Alface	2 dias	5 dias	13 dias	■
Alface-de-cordeiro	3 dias	7 dias	19 dias	■
Alho-francês	7 dias	15 dias	29 dias	8 meses
Beterraba	5 dias	6 dias	18 dias	12 meses
Bróculos	3 dias	5 dias	13 dias	15 meses
Cenouras	40 dias	50 dias	80 dias	12 meses
Chicória	14 dias	8 dias	27 dias	9 meses
Cogumelos	2 dias	3 dias	7 dias	8 meses
Couve-de-bruxelas	9 dias	11 dias	20 dias	12 meses
Couve-flor	10 dias	12 dias	21 dias	12 meses
Couve-rábano	6 dias	7 dias	14 dias	9 meses
Curgete	12 dias	14 dias	■	4 meses
Ervas aromáticas	3 dias	6 dias	13 dias	10 meses
Ervilhas	6 dias	7 dias	14 dias	15 meses
Espargos	8 dias	10 dias	18 dias	12 meses
Espinafres	4 dias	5 dias	13 dias	12 meses
Feijão	5 dias	6 dias	11 dias	15 meses
Funcho	3 dias	7 dias	14 dias	6 meses
Milho doce	2 dias	2 dias	5 dias	12 meses
Pepino	12 dias	14 dias	■	■
Pimentos doces	8 dias	10 dias	■	6 meses
Radicchio	14 dias	18 dias	27 dias	9 meses
Rebentos de feijão	1 dia	2 dias	7 dias	12 meses
Ruibarbo	6 dias	7 dias	13 dias	9 meses
Tomate	13 dias	16 dias	■	■

Easy
FreshBio
Fresh0 °C
Compartimento
Fruit & VegetableBio
Fresh
Professional0 °C
Compartimento Fruit &
Vegetable com HydroBreezeNo
Frost

Para a fruta

Frigorífico
Compartimento

	8 dias	10 dias	20 dias	12 meses
Ameixas	8 dias	10 dias	20 dias	12 meses
Amoras	1 dia	1 dia	3 dias	12 meses
Arando	32 dias	40 dias	60 dias	10 meses
Bananas	■	■	■	12 meses
Cerejas (doces)	6 dias	7 dias	14 dias	12 meses
Cocos	15 dias	19 dias	30 dias	12 meses
Damascos	6 dias	7 dias	13 dias	12 meses
Figos	2 dias	3 dias	7 dias	12 meses
Framboesas	1 dia	1 dia	3 dias	24 meses
Ginjas	3 dias	4 dias	7 dias	12 meses
Groelhas vermelhas	2 dias	3 dias	7 dias	24 meses
Kiwis	32 dias	40 dias	80 dias	8 meses
Laranjas	36 dias	45 dias	■	8 meses
Maças	40 dias	50 dias	80 dias	8 meses
Manga	4 dias	5 dias	■	5 meses
Mirtilos	3 dias	4 dias	9 dias	24 meses
Morangos	2 dias	3 dias	7 dias	24 meses
Nectarinas	4 dias	5 dias	13 dias	10 meses
Peras	21 dias	26 dias	55 dias	8 meses
Pêssegos	4 dias	5 dias	13 dias	10 meses
Romãs	44 dias	55 dias	■	12 meses
Uvas	10 dias	12 dias	29 dias	12 meses

Easy
FreshBio
Fresh0 °C
Compartimento
Meat & DairyBio
Fresh
Professional0 °C
Compartimento
Meat & DairyNo
FrostQueijo e
para produtos
lácteosFrigorífico
Compartimento

Brie	4 dias	4 dias	20 dias	3 meses
------	--------	--------	---------	---------



Cheddar	20 dias	20 dias	110 dias	6 meses
Clara de ovo	■	■	4 dias	10 meses
Feta	4 dias	4 dias	20 dias	3 meses
Gema de ovo	■	■	4 dias	10 meses
Gorgonzola	4 dias	4 dias	20 dias	4 meses
logurte	3 dias	3 dias	12 dias	■
Leite	3 dias	3 dias	12 dias	2 meses
Leite de manteiga	3 dias	3 dias	12 dias	■
Manteiga	30 dias	30 dias	90 dias	9 meses
Mozzarella	7 dias	7 dias	20 dias	10 meses
Ovo cru	15 dias	15 dias	45 dias	■
Parmesão	20 dias	20 dias	110 dias	6 meses
Quark	7 dias	7 dias	20 dias	10 meses
Queijo da serra	20 dias	20 dias	110 dias	6 meses
Queijo Edam	10 dias	10 dias	40 dias	4 meses
Queijo Emmental	20 dias	20 dias	110 dias	6 meses
Queijo Gouda	10 dias	10 dias	40 dias	4 meses
Queijo manteiga	10 dias	10 dias	40 dias	4 meses
Queijo para barrar	7 dias	7 dias	20 dias	10 meses
Queijo raclette	10 dias	10 dias	40 dias	4 meses
Queijo Tilsit	10 dias	10 dias	40 dias	4 meses
Ricotta	7 dias	7 dias	20 dias	■

Carnes e para salsichas

Frigorífico Compartimento

Aves	1 dia	1 dia	■	6 meses
Bacon	2 dias	2 dias	12 dias	3 meses
Borrego	1 dia	1 dia	8 dias	10 meses
Carne bovina	1 dia	1 dia	6 dias	12 meses
Carne de caça	1 dia	1 dia	6 dias	9 meses
Carne de porco	1 dia	1 dia	6 dias	6 meses
Carne picada	■	■	2 dias	3 meses
Carnes frias	1 dia	1 dia	8 dias	3 meses

Easy
Fresh



Bio
Fresh

0 °C
Compartimento
Meat & Dairy

Bio
Fresh
Professional

0 °C
Compartimento
Meat & Dairy

No
Frost



Chouriço de carne	9 dias	9 dias	14 dias	3 meses
Fiambre	1 dia	1 dia	9 dias	3 meses
Miúdos	1 dia	1 dia	6 dias	6 meses
Salame	7 dias	7 dias	14 dias	3 meses
Salsicha (Bratwurst)	1 dia	1 dia	8 dias	3 meses
Salsicha de fígado	1 dia	1 dia	8 dias	3 meses
Salsichas	1 dia	1 dia	8 dias	9 meses
Vitela	1 dia	1 dia	6 dias	12 meses

Peixe e para peixe e marisco

Frigorífico
Compartmento

Easy
Fresh



Bio
Fresh

0 °C
Compartmento
Meat & Dairy

Bio
Fresh
Professional

-2 °C
Compartmento
Fish & Seafood

No
Frost

Atum	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	3 meses
Bacalhau	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	4 meses
Camarões	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	3 meses
Dourada	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	3 meses
Faneca	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	6 meses
Gambas	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	3 meses
Lagosta	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	3 meses
Linguado-legítimo	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	6 meses
Lúcio-perca	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	8 meses
Mexilhões	1 dia	1 dia	3 dias	6 dias	3 meses
Ostras	1 dia	1 dia	3 dias	6 dias	■
Peixe-espada	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	3 meses
Perca do oceano	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	3 meses
Robalo	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	6 meses
Rodvalho	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	6 meses
Salmão	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	3 meses
Sardinha	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	2 meses
Solha	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	6 meses
Solha-limão	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	4 meses
Tamboril	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	6 meses
Truta	1 dia	1 dia	2 dias	4 dias	2 meses

Todos os valores apresentados são aproximados e dependem da variedade específica e de um armazenamento adequado, sem interrupção da cadeia de frio desde a colheita/produção até ao armazenamento no equipamento Liebherr. No caso de alimentos com prazo de validade, aplica-se sempre a data especificada na embalagem. Os alimentos rotulados com ■ não são adequados para serem armazenados no compartimento correspondente.



Armazenamento perfeito de forma ainda mais fácil: todos os prazos de validade na ponta dos dedos com a aplicação SmartDevice gratuita. Transfira já e saiba sempre qual a melhor forma de armazenar os seus alimentos. A disponibilidade pode variar consoante o país.



Se houver sobras, os alimentos podem ser facilmente congelados no equipamento/congelador NoFrost. O incómodo da descongelação é um problema do passado. A função de descongelação automática garante a frescura dos alimentos congelados.



LIEBHERR