

---

# Savourer des aliments plus frais, plus longtemps

---

Nos technologies fraîcheur pour le  
stockage parfait de vos aliments.

## **LIEBHERR**

Réfrigération et congélation

+10 jours\*

+9 jours\*

+8 jours\*

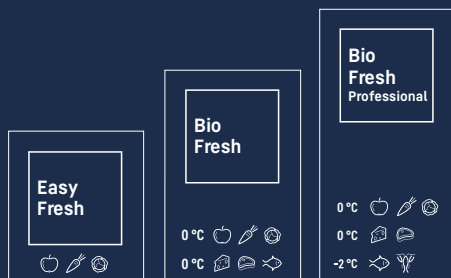
+40 jours\*

\*Le nombre de jours indiqué résulte d'une comparaison avec la partie réfrigérateur normale.

# Des aliments frais plus longtemps

Outre une température idéale, l'hygrométrie optimale est aussi un facteur décisif pour la conservation parfaite des aliments. C'est pour cela que nous avons élaboré des technologies fraîcheur innovantes et que nous les avons perfectionnées d'année en année.

Chez Liebherr, il existe une technologie fraîcheur adaptée à chaque type d'aliments frais :



DuoCooling\*

\*Notre technologie de base dans tous les combinés réfrigérateur-congélateur. Grâce à deux circuits de froid indépendants, les aliments ne se dessèchent pas et les odeurs ne se propagent pas.



Conservent plus longtemps la fraîcheur des aliments



Préservent les vitamines et nutriments



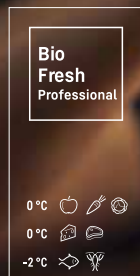
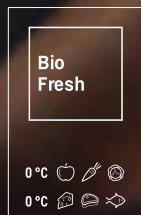
Contribuent à réduire le gaspillage alimentaire

Vous trouverez de plus amples informations ainsi que notre gamme de produits variés sur [home.liebherr.com/freshness](http://home.liebherr.com/freshness).

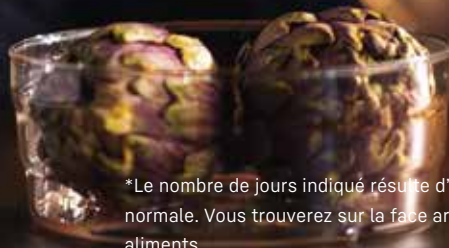
# EasyFresh : idéal pour les fruits et légumes

+9 jours\*

Peu importe qu'il s'agisse de fruits ou de légumes frais, à croquer ou à cuisiner : tous seront stockés de manière optimale. Grâce à la fermeture hermétique, les aliments stockés permettent d'augmenter l'hygrométrie présente dans le compartiment. Ils conservent ainsi plus longtemps leur fraîcheur.



DuoCooling



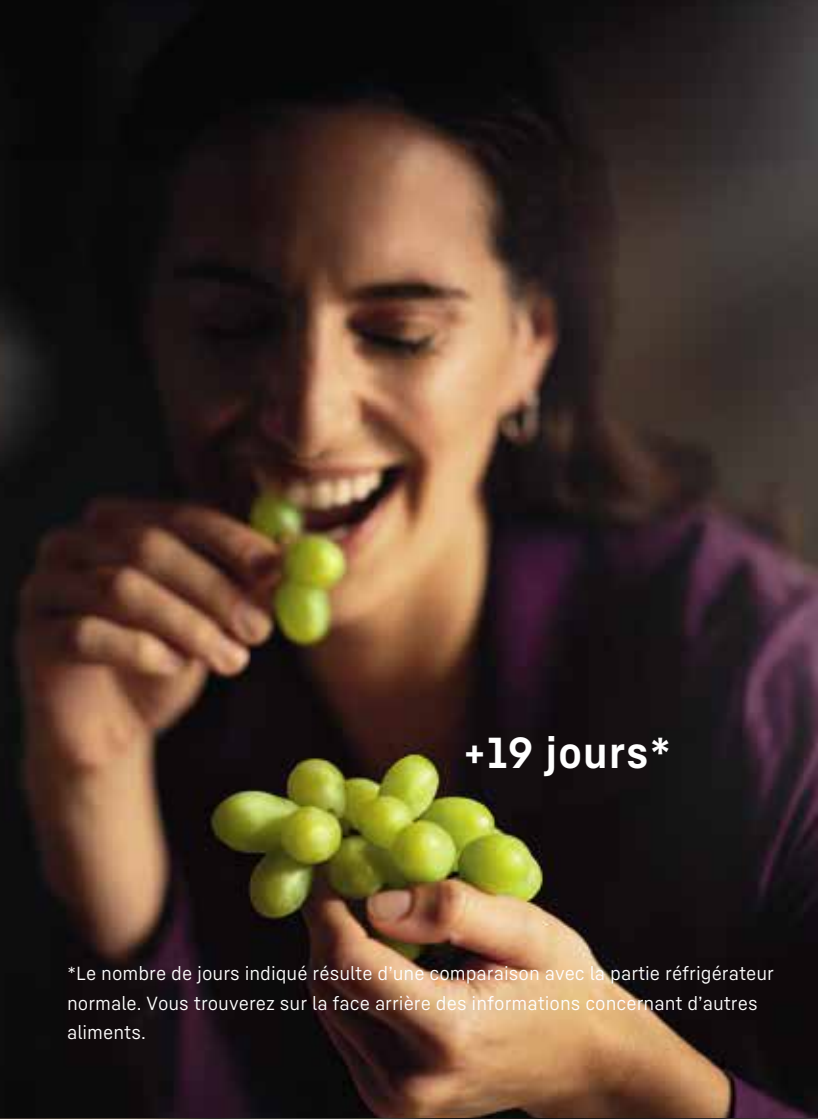
\*Le nombre de jours indiqué résulte d'une comparaison avec la partie réfrigérateur normale. Vous trouverez sur la face arrière des informations concernant d'autres aliments.

# BioFresh : l'expert fraîcheur

Avec une hygrométrie parfaite et une température à peine supérieure à 0 °C, les fruits et légumes restent frais plus longtemps dans le compartiment Fruit & Vegetable. La viande, le poisson et les produits laitiers se conservent parfaitement dans le compartiment Meat & Dairy.



DuoCooling



**+19 jours\***

\*Le nombre de jours indiqué résulte d'une comparaison avec la partie réfrigérateur normale. Vous trouverez sur la face arrière des informations concernant d'autres aliments.

# BioFresh Professional : le boost de fraîcheur en plus

BioFresh Professional réunit la perfection des technologies fraîcheur et un effet “waouh” unique : HydroBreeze, une brume de fraîcheur se dépose comme un baume autour des fruits et légumes stockés et conserve leur croquant comme au premier jour. Dans le compartiment Fish & Seafood aussi, le poisson et les fruits de mer restent frais comme au marché.

+3 jours\*



\*Le nombre de jours indiqué résulte d'une comparaison avec la partie réfrigérateur normale. Vous trouverez sur la face arrière des informations concernant d'autres aliments.

# Aliments et vue d'ensemble de leurs durées de conservation

Easy Fresh



Bio Fresh



Bio Fresh Professional



No Frost

## Légumes

### Partie réfrigérateur

Compartment Fruit & Vegetable

Compartment Fruit & Vegetable avec HydroBreeze

	Easy Fresh	Bio Fresh	Bio Fresh Professional	No Frost
Artichaut	6 jours	7 jours	14 jours	6 mois
Asperge	8 jours	10 jours	18 jours	12 mois
Betterave rouge	5 jours	6 jours	18 jours	12 mois
Blettes	4 jours	6 jours	10 jours	12 mois
Brocoli	3 jours	5 jours	13 jours	15 mois
Carotte	40 jours	50 jours	80 jours	12 mois
Céleri	8 jours	13 jours	28 jours	6 mois
Champignons	2 jours	3 jours	7 jours	8 mois
Chicorée	14 jours	18 jours	27 jours	9 mois
Chou de Bruxelles	9 jours	11 jours	20 jours	12 mois
Chou-fleur	10 jours	12 jours	21 jours	12 mois
Chou-rave	6 jours	7 jours	14 jours	9 mois
Concombre	12 jours	14 jours	■	■
Courgettes	12 jours	14 jours	■	4 mois
Épinards	4 jours	5 jours	13 jours	12 mois
Fenouil	3 jours	7 jours	14 jours	6 mois
Haricots	5 jours	6 jours	11 jours	15 mois
Herbes	3 jours	6 jours	13 jours	10 mois
Laitue pommée	2 jours	5 jours	13 jours	■
Mâche	3 jours	7 jours	19 jours	■
Mais	2 jours	2 jours	5 jours	12 mois
Petits pois	6 jours	7 jours	14 jours	15 mois
Poireau	7 jours	15 jours	29 jours	8 mois
Poivron	8 jours	10 jours	■	6 mois
Pousse de soja	1 jour	2 jours	7 jours	12 mois
Rhubarbe	6 jours	7 jours	13 jours	9 mois
Tomate	13 jours	16 jours	■	■
Trévis	14 jours	18 jours	27 jours	9 mois



## Fruits

Partie  
réfrigérateur

Abricot	6 jours	7 jours	13 jours	12 mois
Airelles rouges	32 jours	40 jours	60 jours	10 mois
Banane	■	■	■	12 mois
Cerises (sucrées)	6 jours	7 jours	14 jours	12 mois
Figue	2 jours	3 jours	7 jours	12 mois
Fraises	2 jours	3 jours	7 jours	24 mois
Framboises	1 jour	1 jour	3 jours	24 mois
Grenade	44 jours	55 jours	■	12 mois
Griottes	3 jours	4 jours	7 jours	12 mois
Groseilles	2 jours	3 jours	7 jours	24 mois
Kiwi	32 jours	40 jours	80 jours	8 mois
Mangue	4 jours	5 jours	■	5 mois
Mûres	1 jour	1 jour	3 jours	12 mois
Myrtilles	3 jours	4 jours	9 jours	24 mois
Nectarine	4 jours	5 jours	13 jours	10 mois
Noix de coco	15 jours	19 jours	30 jours	12 mois
Orange	36 jours	45 jours	■	8 mois
Pêche	4 jours	5 jours	13 jours	10 mois
Poire	21 jours	26 jours	55 jours	8 mois
Pomme	40 jours	50 jours	80 jours	8 mois
Prune	8 jours	10 jours	20 jours	12 mois
Raisins	10 jours	12 jours	29 jours	12 mois

Easy  
Fresh



Bio  
Fresh



Bio  
Fresh  
Professional



No  
Frost

Compartment  
Fruit & Vegetable

Compartment  
Fruit & Vegetable  
avec HydroBreeze

## Fromages et produits laitiers

Partie  
réfrigérateur

Easy  
Fresh



Bio  
Fresh



Bio  
Fresh  
Professional



No  
Frost

Compartment  
Meat & Dairy

Compartment  
Meat & Dairy



Babeurre	3 jours	3 jours	12 jours	■
Beurre	30 jours	30 jours	90 jours	9 mois
Blanc d'œuf	■	■	4 jours	10 mois
Brie	4 jours	4 jours	20 jours	3 mois
Cheddar	20 jours	20 jours	110 jours	6 mois
Édam	10 jours	10 jours	40 jours	4 mois
Emmental	20 jours	20 jours	110 jours	6 mois
Feta	4 jours	4 jours	20 jours	3 mois
Fromage à pâte pressée	10 jours	10 jours	40 jours	4 mois
Fromage blanc	7 jours	7 jours	20 jours	10 mois
Fromage de montagne	20 jours	20 jours	110 jours	6 mois
Fromage frais	7 jours	7 jours	20 jours	10 mois
Gorgonzola	4 jours	4 jours	20 jours	4 mois
Gouda	10 jours	10 jours	40 jours	4 mois
Jaune d'œuf	■	■	4 jours	10 mois
Lait	3 jours	3 jours	12 jours	2 mois
Mozzarella	7 jours	7 jours	20 jours	10 mois
Œuf cru	15 jours	15 jours	45 jours	■
Parmesan	20 jours	20 jours	110 jours	6 mois
Raclette	10 jours	10 jours	40 jours	4 mois
Ricotta	7 jours	7 jours	20 jours	■
Tilsit	10 jours	10 jours	40 jours	4 mois
Yaourt	3 jours	3 jours	12 jours	■

## Viandes et charcuteries

Partie réfrigérateur

Abats	1 jour	1 jour	2 jours	6 mois
Jambon	1 jour	1 jour	9 jours	3 mois
Lard fumé	2 jours	2 jours	12 jours	3 mois
Mortadelle	1 jour	1 jour	8 jours	3 mois
Salami	7 jours	7 jours	14 jours	3 mois
Saucisse de foie	1 jour	1 jour	8 jours	3 mois
Saucisse de porc	9 jours	9 jours	14 jours	3 mois

Easy Fresh



Bio Fresh



Compartment Meat & Dairy

Bio Fresh Professional



Compartment Meat & Dairy

No Frost





Saucisses	1 jour	1 jour	8 jours	3 mois
Viande d'agneau	1 jour	1 jour	8 jours	10 mois
Viande de Bœuf	1 jour	1 jour	6 jours	12 mois
Viande de gibier	1 jour	1 jour	6 jours	9 mois
Viande de porc	1 jour	1 jour	6 jours	6 mois
Viande de Veau	1 jour	1 jour	6 jours	12 mois
Viande hachée	■	■	2 jours	3 mois
Volaille	1 jour	1 jour	6 jours	6 mois

Easy Fresh



Bio Fresh



Bio Fresh Professional



No Frost

## Poissons et fruits de mer

Partie réfrigérateur

Baudroie	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	6 mois
Cabillaud	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	4 mois
Carrelet	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	6 mois
Crevettes	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	3 mois
Dorade	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	3 mois
Espadon	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	3 mois
Hareng	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	2 mois
Homard	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	3 mois
Huîtres	1 jour	1 jour	3 jours	6 jours	3 mois
Lieu noir	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	6 mois
Limande	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	4 mois
Loup de mer	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	6 mois
Moules	1 jour	1 jour	3 jours	6 jours	3 mois
Sandre	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	8 mois
Saumon	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	3 mois
Scampi	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	3 mois
Sébaste	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	3 mois
Sole	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	6 mois
Thon	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	3 mois
Truite	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	2 mois
Turbot	1 jour	1 jour	2 jours	4 jours	6 mois

0°C

Compartment Meat & Dairy

-2°C

Compartment Fish & Seafood

Toutes les informations sont fournies à titre indicatif et dépendent de la variété des aliments et du stockage dans les règles sans interruption de la chaîne de froid, de la récolte/fabrication jusqu'à l'appareil de réfrigération de Liebherr. Pour les aliments avec une indication de durée de conservation minimale, il convient de toujours respecter la date mentionnée sur l'emballage. Les aliments identifiés par le symbole ■ ne conviennent pas au stockage dans le compartiment concerné.



Un stockage parfait encore plus simple : découvrez toutes les durées de conservation dans notre application SmartDevice. Téléchargez maintenant pour connaître en permanence la meilleure zone de stockage des aliments.



S'il reste parfois des aliments, il est possible de les congeler très simplement dans votre congélateur Nofrost Liebherr. Dites adieu au fastidieux dégivrage. Avec la fonction de dégivrage automatique, la fraîcheur permanente des produits congelés est garantie.



L'assistant intelligent pour l'achat, la conservation et le stockage des aliments. L'application HNGRY vous aide à organiser parfaitement vos achats, à connaître les stocks dont vous disposez et à conserver correctement vos provisions. Télécharger gratuitement.

# LIEBHERR