



Uživajte v brezčasni svežini

Naša tehnologija svežine za popolno
shranjevanje živil.

LIEBHERR

Hlajenje in zamrzovanje

+10 dni*

+9 dni*

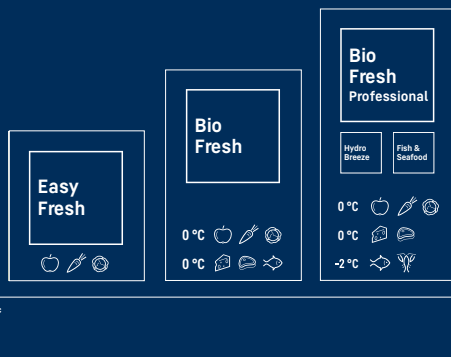
+11 dni*

+40 dni*

* Število dni v primerjavi s standardnim predalom
hladilnika, ki so ga potrdili strokovnjaki za ohranjanje
živil v UAS Münster.

Ohranja svežino živil dlje časa

Pri idealnem shranjevanju živil je poleg idealne temperature odločilni dejavnik optimalna vlažnost. V podjetju Liebherr smo prav zato razvili inovativne tehnologije za ohranjanje svežine, ki jih tudi iz leta v leto izboljšujemo. Za vsako vrsto živila smo razvili ustrezno tehnologijo za ohranjanje svežine:



Ohranite živila sveža
veliko dlje



Ohranite vse hranilne
snovi in vitamine



Na prijeten način zmanjšajte
količino zavrženih živil

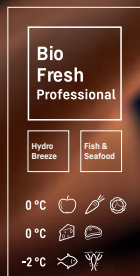
* Glavna tehnologija vseh naših kombiniranih hladilnikov z zamrzovalnikom. Ker sta hladilna krogotoka povsem ločena, se živila ne izsušijo in vonjave ne prenašajo.

Več informacij in podatkov o našem širokem portfelju izdelkov je na voljo na home.liebherr.com/freshness.

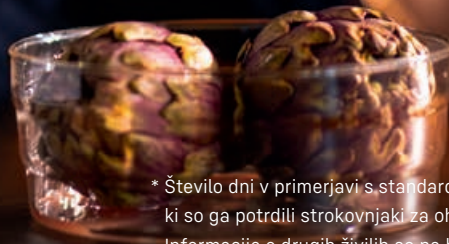
EasyFresh: Idealno za sadje in zelenjavo

Sadje ali zelenjava, pakirana ali ne, sta tu idealno shranjena. Zaradi hermetičnega tesnila shranjena živila povečajo vlažnost v predalu. Tako ostanejo živila sveža dlje časa.

+9 dni*



DuoCooling



* Število dni v primerjavi s standardnim predalom hladilnika, ki so ga potrdili strokovnjaki za ohranjanje živil v UAS Münster. Informacije o drugih živilih so na hrbtni strani.

BioFresh: naša vsestranska tehnologija

V predalu za sadje in zelenjavo z optimalno zračno vlago in temperaturo tik nad 0 °C ostane sadje in zelenjava še dolgo časa sveža. Meso, ribe in mlečne izdelke imate medtem pospravljene v predalu Meat & Dairy, kjer so za tovrstna živila najboljši pogoji.



DuoCooling

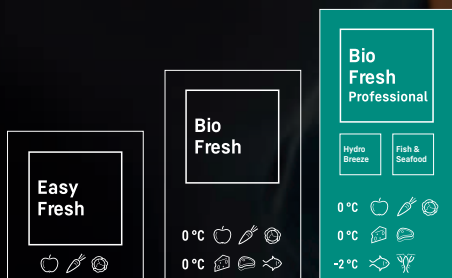
+19 dni*

* Število dni v primerjavi s standardnim predalom hladilnika, ki so ga potrdili strokovnjaki za ohranjanje živil v UAS Münster. Informacije o drugih živilih so na hrbtni strani.

BioFresh Professional: dodatna moč

Popolnost tehnologij za ohranjanje svežine s posebnim učinkom zagotavlja BioFresh Professional: Hladna sveža meglica HydroBreeze obda shranjeno sadje in zelenjavo kot balzam ter ju ohrani hrustljava, kot sta bila na začetku. Predal za ribe in morske sadeže ohranja vsebino svežo, kot bi bila pravkar ulovljena.

+3 dni*



DuoCooling

* Število dni v primerjavi s standardnim predalom hladilnika, ki so ga potrdili strokovnjaki za ohranjanje živil v UAS Münster. Informacije o drugih živilih so na hrbtni strani.

Hiter pregledživil in njihove obstojnosti

Easy
Fresh



Bio
Fresh



0 °C
Predal za
sadje in zelenjavo

Bio
Fresh
Professional



0 °C
Predal za
sadje in zelenjavo
s HydroBreeze

No
Frost

Zelenjava

Hladilni del

Artičoke	3 dni	3 dni	14 dni	6 mesecev
Beluši	8 dni	10 dni	18 dni	12 mesecev
Brokoli	3 dni	5 dni	13 dni	15 mesecev
Brstični ohrovt	9 dni	11 dni	20 dni	12 mesecev
Bučke	12 dni	14 dni	■	4 mesece
Cikorija	14 dni	8 dni	27 dni	9 mesecev
Cvetača	10 dni	12 dni	21 dni	12 mesecev
Fižolovi kalčki	1 dan	2 dni	7 dni	12 mesecev
Fižol	5 dni	6 dni	11 dni	15 mesecev
Glavnati radič	14 dni	18 dni	27 dni	9 mesecev
Gobe	2 dni	3 dni	7 dni	8 mesecev
Grah	6 dni	7 dni	14 dni	15 mesecev
Rdeča pesa	5 dni	6 dni	18 dni	12 mesecev
Koleraba	6 dni	7 dni	14 dni	9 mesecev
Korenje	40 dni	50 dni	80 dni	12 mesecev
Koromač	3 dni	7 dni	14 dni	6 mesecev
Kumare	12 dni	14 dni	■	■
Motovilec	3 dni	7 dni	19 dni	■
Paradižnik	13 dni	16 dni	■	■
Por	7 dni	15 dni	29 dni	8 mesecev
Rabarbara	6 dni	7 dni	13 dni	9 mesecev
Sladka koruza	2 dni	2 dni	5 dni	12 mesecev
Sladka paprika	8 dni	10 dni	■	6 mesecev
Špinača	4 dni	5 dni	13 dni	12 mesecev
Švicarska blitva	4 dni	6 dni	10 dni	12 mesecev
Zelena	8 dni	13 dni	28 dni	6 mesecev
Zelena solata	2 dni	5 dni	13 dni	■
Zelišča	3 dni	6 dni	13 dni	10 mesecev



Easy
Fresh



Bio
Fresh



0 °C
Predal za
sadje in zelenjavo

Bio
Fresh
Professional



0 °C
Predal za
sadje in zelenjavo
s HydroBreeze

No
Frost

Sadje

Hladilni del

Banane	■	■	■
Borovnice	3 dni	4 dni	9 dni
Breskve	4 dni	5 dni	13 dni
Brusnice	32 dni	40 dni	60 dni
Češnje (sladke)	6 dni	7 dni	14 dni
Fige	2 dni	3 dni	7 dni
Granatna jabolka	44 dni	55 dni	■
Grozdje	10 dni	12 dni	29 dni
Hruške	21 dni	26 dni	55 dni
Jabolka	40 dni	50 dni	80 dni
Jagode	2 dni	3 dni	7 dni
Kisle češnje	3 dni	4 dni	7 dni
Kivi	32 dni	40 dni	80 dni
Kokos	15 dni	19 dni	30 dni
Maline	1 dan	1 dan	3 dni
Mango	4 dni	5 dni	■
Marelice	6 dni	7 dni	13 dni
Nektarine	4 dni	5 dni	13 dni
Pomaranče	36 dni	45 dni	■
Ribez	2 dni	3 dni	7 dni
Robide	1 dan	1 dan	3 dni
Slive	8 dni	10 dni	20 dni

12 mesecev

24 mesecev

10 mesecev

12 mesecev

10 mesecev

12 mesecev

12 mesecev

12 mesecev

8 mesecev

8 mesecev

24 mesecev

12 mesecev

8 mesecev

12 mesecev

24 mesecev

5 mesecev

12 mesecev

10 mesecev

8 mesecev

24 mesecev

12 mesecev

12 mesecev

Easy
Fresh



Bio
Fresh



0 °C
Predal
Meat & Dairy

Bio
Fresh
Professional



0 °C
Predal
Meat & Dairy

No
Frost

Sir in mlečni izdelki

Hladilni del



Albuminska skuta	7 dni	7 dni	20 dni	■
Beljaki	■	■	4 dni	10 mesecev
Brie	4 dni	4 dni	20 dni	3 mesece
Čedar	20 dni	20 dni	110 dni	6 mesecev
Edamec	10 dni	10 dni	40 dni	4 mesece
Ementalec	20 dni	20 dni	110 dni	6 mesecev
Feta sir	4 dni	4 dni	20 dni	3 mesece
Gauda	10 dni	10 dni	40 dni	4 mesece
Gorgonzola	4 dni	4 dni	20 dni	4 mesece
Jogurt	3 dni	3 dni	12 dni	■
Masleni sir	10 dni	10 dni	40 dni	4 mesece
Maslo	30 dni	30 dni	90 dni	9 mesecev
Mleko	3 dni	3 dni	12 dni	2 meseca
Mocarela	7 dni	7 dni	20 dni	10 mesecev
Parmezan	20 dni	20 dni	110 dni	6 mesecev
Raklet	10 dni	10 dni	40 dni	4 mesece
Rumenjaki	■	■	4 dni	10 mesecev
Sirotko	3 dni	3 dni	12 dni	■
Skuta	7 dni	7 dni	20 dni	10 mesecev
Smetanov sir	7 dni	7 dni	20 dni	10 mesecev
Surova jajca	15 dni	15 dni	45 dni	■
Tilzitski sir	10 dni	10 dni	40 dni	4 mesece
Trdi sir	20 dni	20 dni	110 dni	6 mesecev

Meso in klobase

Hladilni del

Čajna salama	9 dni	9 dni	14 dni	3 mesece
Divjačina	1 dan	1 dan	6 dni	9 mesecev
Drobovina	1 dan	1 dan	6 dni	6 mesecev
Govedina	1 dan	1 dan	6 dni	12 mesecev
Jagnjetina	1 dan	1 dan	8 dni	10 mesecev
Jetrna klobasa	1 dan	1 dan	8 dni	3 mesece
Klobase	1 dan	1 dan	8 dni	9 mesecev



Predal
Meat & Dairy



Predal
Meat & Dairy





Klobase (pečenice)	1 dan	1 dan	8 dni	3 mesece
Mleto meso	■	■	2 dni	3 mesece
Narezek	1 dan	1 dan	8 dni	3 mesece
Perutnina	1 dan	1 dan	■	6 mesecev
Salama	7 dni	7 dni	14 dni	3 mesece
Slanina	2 dni	2 dni	12 dni	3 mesece
Šunka	1 dan	1 dan	9 dni	3 mesece
Svinjina	1 dan	1 dan	6 dni	6 mesecev
Teletina	1 dan	1 dan	6 dni	12 mesece

Ribe in morski sadeži

Hladilni del

Brancin	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	6 mesecev
Dagnje	1 dan	1 dan	3 dni	6 dni	3 mesece
Jastog	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	3 mesece
Losos	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	3 mesece
Mečarica	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	3 mesece
Morska plošča	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	6 mesecev
Morska spaka	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	6 mesecev
Morski list	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	6 mesecev
Morski rakci	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	3 mesece
Orada	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	3 mesece
Ostrige	1 dan	1 dan	3 dni	6 dni	■
Pacifiški rdeči okun	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	3 mesece
Polenovka	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	4 mesece
Postrv	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	2 meseca
Rdeči jezik	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	4 mesece
Romb	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	6 mesecev
Saj	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	6 mesecev
Škampi	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	3 mesece
Slanik	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	2 meseca
Smuč	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	8 mesecev
Tuna	1 dan	1 dan	2 dni	4 dni	3 mesece

Easy
Fresh



Bio
Fresh



Predal
Meat & Dairy

Bio
Fresh
Professional



Predalom
Fish & Seafood

No
Frost

Vse navedene vrednosti so približne in so odvisne od posamezne vrste in ustreznega hranjenja brez prekinitve hladilne verige od ulova/proizvodnje do aparat Liebherr. V primeru živil z navedenim rokom trajanja vedno velja datum, ki je naveden na embalaži. Živila z oznako ■ niso primerna za hranjenje v navedenem predalu.



Še lažje do idealne shrambe: vse police so na doseg vaših prstov z našo brezplačno aplikacijo SmartDevice. Prenesite jo in vedno boste vedeli, kje je živila najbolje shraniti. Razpoložljivost je odvisna od države.



Če hrane ne porabite v celoti, je ostanke mogoče preprosto zamrzniti v predalu zamrzovalnika/aparata NoFrost. Tudi težave z odtaljevanjem so preteklost. Samodejna funkcija odtaljevanja zagotavlja dolgotrajno svežino zamrznjenih živil.

LIEBHERR