

# Насолоджуйтеся довготривалою свіжістю

Наші технології свіжості для  
оптимального зберігання ваших  
продуктів.

## LIEBHERR

Холодильне й морозильне  
обладнання

+10 днів\*

+9 днів\*

+40 днів\*

+11 днів\*

\*Зазначені терміни зберігання (у порівнянні зі  
стандартною холодильною камерою) підтверджено  
експертами з харчових технологій UAS Münster.

# Продукти довше зберігатимуться свіжими

Для тривалого зберігання продуктів важливо підтримувати оптимальну температуру й вологість. Спеціалісти Liebherr розробили інноваційні технології свіжості й щороку їх удосконалюють. Для кожного виду свіжих продуктів ми пропонуємо індивідуальну технологію зберігання:



DuoCooling\*

\* Наша основна технологія в усіх холодильно-морозильних комбінаціях. Завдяки двом незалежним контурам охолодження продукти не пересихають і не вбирають сторонні запахи.



Зберігайте продукти свіжими довше



Зберігайте всі поживні речовини й вітаміни



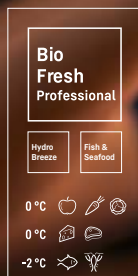
Зменште кількість харчових відходів

Більше інформації й деталі нашого широкого асортименту продукції ви знайдете на сайті [home.liebherr.com/freshness](http://home.liebherr.com/freshness).

# EasyFresh: ідеальні умови для фруктів і овочів

+9 днів\*

Фрукти, овочі, упаковані чи ні – усе зберігається в оптимальних умовах. Герметична кришка допомагає утримувати вологу у відділенні EasyFresh тому продукти залишаються свіжими набагато довше.



DuoCooling



\* Зазначені терміни зберігання (у порівнянні зі стандартною холодильною камерою) підтверджено експертами з харчових технологій UAS Münster. Інформацію про інші продукти можна знайти на зворотному боці.

# BioFresh: наше універсальне рішення

У відділенні Fruit & Vegetable фрукти й овочі залишаються свіжими значно довше завдяки оптимальному рівню вологості й температурі трохи вище 0°C. М'ясо, риба й молочні продукти зберігаються в ідеальних умовах у відділенні Meat & Dairy.



DuoCooling

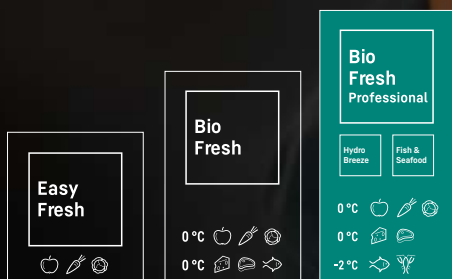
+19 днів\*

\* Зазначені терміни зберігання (у порівнянні зі стандартною холодильною камерою) підтверджено експертами з харчових технологій UAS Münster. Інформацію про інші продукти можна знайти на зворотному боці.

# BioFresh Professional: ще більше свіжості

Досконалість технологій свіжості з вражаючим ефектом забезпечує BioFresh Professional: холодний туман HydroBreeze огортає фрукти й овочі, немов бальзам, зберігаючи їх такими само соковитими й хрусткими, як у день, коли їх туди поклали. Водночас спеціальне відділення Fish & Seafood підтримує свіжість риби й морепродуктів такою, як відразу після вилову.

+3 дні\*



DuoCooling

\* Зазначені терміни зберігання (у порівнянні зі стандартною холодильною камерою) підтверджено експертами з харчових технологій UAS Münster. Інформацію про інші продукти можна знайти на зворотному боці.

## Харчові продукти й термін їх зберігання – огляд переваг

Easy  
Fresh



Bio  
Fresh



0°C  
Відділення  
Fruit & Vegetable

Bio  
Fresh  
Professional



0°C  
Відділення  
Fruit & Vegetable is  
HydroBreeze

No  
Frost

### Відділення

### Холодильне відділення

| Відділення           | Холодильне<br>відділення | Холодильне<br>відділення | Холодильне<br>відділення | Холодильне<br>відділення |
|----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Артишоки             | 3 днів                   | 3 днів                   | 14 днів                  | 6 місяців                |
| Спаржа               | 8 днів                   | 10 днів                  | 18 днів                  | 12 місяців               |
| Квасоля              | 1 день                   | 2 дні                    | 7 днів                   | 12 місяців               |
| Боби                 | 5 днів                   | 6 днів                   | 11 днів                  | 15 місяців               |
| Буряк                | 5 днів                   | 6 днів                   | 18 днів                  | 12 місяців               |
| Броколі              | 3 дні                    | 5 днів                   | 13 днів                  | 15 місяців               |
| Брюссельська капуста | 9 днів                   | 11 днів                  | 20 днів                  | 12 місяців               |
| Морква               | 40 днів                  | 50 днів                  | 80 днів                  | 12 місяців               |
| Цвітна капуста       | 10 днів                  | 12 днів                  | 21 день                  | 12 місяців               |
| Селера               | 8 днів                   | 13 днів                  | 28 днів                  | 6 місяців                |
| Мангольд             | 4 дні                    | 6 днів                   | 10 днів                  | 12 місяців               |
| Цикорій              | 14 днів                  | 8 днів                   | 27 днів                  | 9 місяців                |
| Кабачки              | 12 днів                  | 14 днів                  | ■                        | 4 місяці                 |
| Огірки               | 12 днів                  | 14 днів                  | ■                        | ■                        |
| Фенхель              | 3 дні                    | 7 днів                   | 14 днів                  | 6 місяців                |
| Трави                | 3 дні                    | 6 днів                   | 13 днів                  | 10 місяців               |
| Кольрабі             | 6 днів                   | 7 днів                   | 14 днів                  | 9 місяців                |
| Польовий салат       | 3 дні                    | 7 днів                   | 19 днів                  | ■                        |
| Цибуля-порей         | 7 днів                   | 15 днів                  | 29 днів                  | 8 місяців                |
| Салат-латук          | 2 дні                    | 5 днів                   | 13 днів                  | ■                        |
| Гриби                | 2 дні                    | 3 дні                    | 7 днів                   | 8 місяців                |
| Горох                | 6 днів                   | 7 днів                   | 14 днів                  | 15 місяців               |
| Радіччо              | 14 днів                  | 18 днів                  | 27 днів                  | 9 місяців                |
| Корінь ревеню        | 6 днів                   | 7 днів                   | 13 днів                  | 9 місяців                |
| Шпинат               | 4 дні                    | 5 днів                   | 13 днів                  | 12 місяців               |
| Солодкі перці        | 8 днів                   | 10 днів                  | ■                        | 6 місяців                |
| Цукрова кукурудза    | 2 дні                    | 2 дні                    | 5 днів                   | 12 місяців               |
| Помідори             | 13 днів                  | 16 днів                  | ■                        | ■                        |



Easy  
Fresh



Bio  
Fresh

0 °C  
Відділення  
Fruit & Vegetable

Bio  
Fresh  
Professional

0 °C  
Відділення  
Fruit & Vegetable із  
HydroBreeze

No  
Frost

## Відділення

Холодильне  
відділення

|                   | 40 днів | 50 днів | 80 днів | 8 місяців  |
|-------------------|---------|---------|---------|------------|
| Яблука            | 40 днів | 50 днів | 80 днів | 8 місяців  |
| Абрикоси          | 6 днів  | 7 днів  | 13 днів | 12 місяців |
| Банани            | ■       | ■       | ■       | 12 місяців |
| Ожина             | 1 день  | 1 день  | 3 дні   | 12 місяців |
| Лохина            | 3 дні   | 4 дні   | 9 днів  | 24 місяці  |
| Черешня           | 6 днів  | 7 днів  | 14 днів | 12 місяців |
| Кокос             | 15 днів | 19 днів | 30 днів | 12 місяців |
| Журавлина         | 32 дні  | 40 днів | 60 днів | 10 місяців |
| Інжир             | 2 дні   | 3 дні   | 7 днів  | 12 місяців |
| Виноград          | 10 днів | 12 днів | 29 днів | 12 місяців |
| Ківі              | 32 дні  | 40 днів | 80 днів | 8 місяців  |
| Манго             | 4 дні   | 5 днів  | ■       | 5 місяців  |
| Нектарини         | 4 дні   | 5 днів  | 13 днів | 10 місяців |
| Апельсини         | 36 днів | 45 днів | ■       | 8 місяців  |
| Персики           | 4 дні   | 5 днів  | 13 днів | 10 місяців |
| Груші             | 21 день | 26 днів | 55 днів | 8 місяців  |
| Сливи             | 8 днів  | 10 днів | 20 днів | 12 місяців |
| Гранати           | 44 дні  | 55 днів | ■       | 12 місяців |
| Малина            | 1 день  | 1 день  | 3 дні   | 24 місяці  |
| Червона смородина | 2 дні   | 3 дні   | 7 днів  | 24 місяці  |
| Вишні             | 3 дні   | 4 дні   | 7 днів  | 12 місяців |
| Полуниці          | 2 дні   | 3 дні   | 7 днів  | 24 місяці  |

Easy  
Fresh



Bio  
Fresh

0 °C  
Контейнер  
Meat & Dairy

Bio  
Fresh  
Professional

0 °C  
Контейнер  
Meat & Dairy

No  
Frost

## Сир і молочні продукти

Холодильне  
відділення



|               |         |         |          |            |
|---------------|---------|---------|----------|------------|
| Брі           | 4 дні   | 4 дні   | 20 днів  | 3 місяці   |
| Масло         | 30 днів | 30 днів | 90 днів  | 9 місяців  |
| Плавлений сир | 10 днів | 10 днів | 40 днів  | 4 місяці   |
| Сироватка     | 3 дні   | 3 дні   | 12 днів  | ■          |
| Чеддер        | 20 днів | 20 днів | 110 днів | 6 місяців  |
| Крем-сир      | 7 днів  | 7 днів  | 20 днів  | 10 місяців |
| Едам          | 10 днів | 10 днів | 40 днів  | 4 місяці   |
| Яечний білок  | ■       | ■       | 4 дні    | 10 місяців |
| Яечний жовток | ■       | ■       | 4 дні    | 10 місяців |
| Сире яйце     | 15 днів | 15 днів | 45 днів  | ■          |
| Емменталь     | 20 днів | 20 днів | 110 днів | 6 місяців  |
| Фета          | 4 дні   | 4 дні   | 20 днів  | 3 місяці   |
| Горгонзола    | 4 дні   | 4 дні   | 20 днів  | 4 місяці   |
| Гауда         | 10 днів | 10 днів | 40 днів  | 4 місяці   |
| Молоко        | 3 дні   | 3 дні   | 12 днів  | 2 місяці   |
| Гірський сир  | 20 днів | 20 днів | 110 днів | 6 місяців  |
| Моцарела      | 7 днів  | 7 днів  | 20 днів  | 10 місяців |
| Пармезан      | 20 днів | 20 днів | 110 днів | 6 місяців  |
| Творог        | 7 днів  | 7 днів  | 20 днів  | 10 місяців |
| Раклет        | 10 днів | 10 днів | 40 днів  | 4 місяці   |
| Рікотта       | 7 днів  | 7 днів  | 20 днів  | ■          |
| Тільзит       | 10 днів | 10 днів | 40 днів  | 4 місяці   |
| Йогурт        | 3 дні   | 3 дні   | 12 днів  | ■          |

## М'ясо й ковбаса

Холодильне відділення



0 °C     
Контейнер  
Meat & Dairy

0 °C    
Контейнер  
Meat & Dairy

|                 |        |        |         |            |
|-----------------|--------|--------|---------|------------|
| Бекон           | 2 дні  | 2 дні  | 12 днів | 3 місяці   |
| Яловичина       | 1 день | 1 день | 6 днів  | 12 місяців |
| Дичина          | 1 день | 1 день | 6 днів  | 9 місяців  |
| Шинка           | 1 день | 1 день | 9 днів  | 3 місяці   |
| Ягнятина        | 1 день | 1 день | 8 днів  | 10 місяців |
| Ліверна ковбаса | 1 день | 1 день | 8 днів  | 3 місяці   |
| М'ясний паштет  | 1 день | 1 день | 8 днів  | 3 місяці   |



|                     |        |        |         |            |
|---------------------|--------|--------|---------|------------|
| Меттвурст           | 9 днів | 9 днів | 14 днів | 3 місяці   |
| Фарш                | ■      | ■      | 2 дні   | 3 місяці   |
| М'ясні субпродукти  | 1 день | 1 день | 6 днів  | 6 місяців  |
| Свинина             | 1 день | 1 день | 6 днів  | 6 місяців  |
| Курятина            | 1 день | 1 день | ■       | 6 місяців  |
| Салямі              | 7 днів | 7 днів | 14 днів | 3 місяці   |
| Ковбаса (братвурст) | 1 день | 1 день | 8 днів  | 3 місяці   |
| Сосиски             | 1 день | 1 день | 8 днів  | 9 місяців  |
| Телятина            | 1 день | 1 день | 6 днів  | 12 місяців |

## Риба й морепродукти

Холодильне  
відділення

Easy  
Fresh



Bio  
Fresh



Bio  
Fresh  
Professional



No  
Frost

0 °C  
Контейнер  
Meat & Dairy

-2 °C  
Контейнер  
Fish & Seafood

|                                      |        |        |       |        |           |
|--------------------------------------|--------|--------|-------|--------|-----------|
| Тріска                               | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 4 місяці  |
| Сайда                                | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 6 місяців |
| Солія звичайна                       | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 6 місяців |
| Спар золотистий                      | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 3 місяці  |
| Оселедець                            | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 2 місяці  |
| Європейська солія<br>(морський язик) | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 4 місяці  |
| Лобстер                              | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 3 місяці  |
| Вудильник звичайний                  | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 6 місяців |
| Мідії                                | 1 день | 1 день | 3 дні | 6 днів | 3 місяці  |
| Океанічний окунь                     | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 3 місяці  |
| Устриці                              | 1 день | 1 день | 3 дні | 6 днів | ■         |
| Камбала                              | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 6 місяців |
| Лосось                               | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 3 місяці  |
| Скампі                               | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 3 місяці  |
| Морський окунь                       | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 6 місяців |
| Креветки                             | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 3 місяці  |
| Риба-меч                             | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 3 місяці  |
| Форель                               | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 2 місяці  |
| Тунець                               | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 3 місяці  |
| Калкан                               | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 6 місяців |
| Судак                                | 1 день | 1 день | 2 дні | 4 дні  | 8 місяців |

Усі наведені значення є орієнтовними й залежать від конкретного виду продукту й правильного зберігання без порушення холодового ланцюга від збору/виробництва до розміщення в приладі Liebherr. У випадку продуктів із датою «вжити до» завжди застосовується дата, зазначена на упаковці.

Продукти, марковані ■, не підходять для зберігання у відповідному відділенні.



Оптимальне зберігання стало ще простішим: усе необхідне у вас під рукою в нашому безкоштовному застосунку SmartDevice. Завантажуйте зараз і завжди знайте, де ваші продукти зберігатимуться найкраще. Доступність може залежати від країни.



Залишки їжі легко можна заморозити в морозильній камері з технологією NoFrost. Неприємності з розморожуванням тепер у минулому. Користуйтеся функцією автоматичного розморожування й будьте певні, що заморожені продукти залишаться свіжими.



# LIEBHERR