



Disfruta de la frescura durante más tiempo

Descubre nuestras tecnologías de refrigeración para conservar los alimentos en perfectas condiciones.

LIEBHERR

Refrigeración y congelación

+10 días*

+9 días*

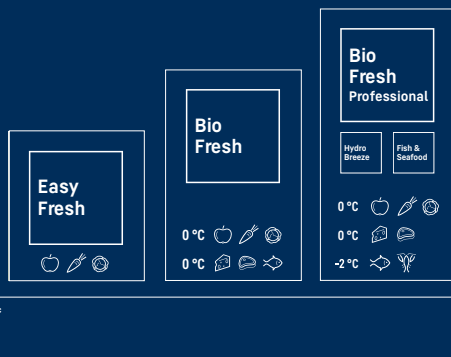
+11 días*

+40 días*

* La duración en días se basa en la comparación con un compartimento estándar de frigorífico.

Mantenemos la frescura durante más tiempo

Además de una temperatura adecuada, la humedad óptima es clave para la conservación perfecta de los alimentos. Y precisamente por eso, desarrollamos tecnologías de refrigeración innovadoras que mejoramos año tras año. Disponemos de la tecnología de refrigeración más adecuada para cada tipo de alimento.



Mantiene los alimentos frescos durante mucho más tiempo



Conserva las vitaminas y los nutrientes



Ayuda a reducir los desperdicios de alimentos

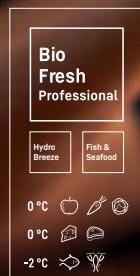
* Nuestra tecnología básica en todos los combinados de frigorífico y congelador. Gracias a dos circuitos de refrigeración completamente independientes, los alimentos no se secan ni se transmiten olores.

Encontrarás más información y una amplia gama de productos en home.liebherr.com/freshness.

EasyFresh. Ideal para fruta y verdura.

Frutas y verduras, tanto envasadas como sin envasar: aquí se puede conservar de todo en condiciones óptimas. Al sellarse de forma hermética, el cajón conserva la humedad que sueltan los productos almacenados. De esta forma, los alimentos se mantienen frescos durante más tiempo.

+9 días*



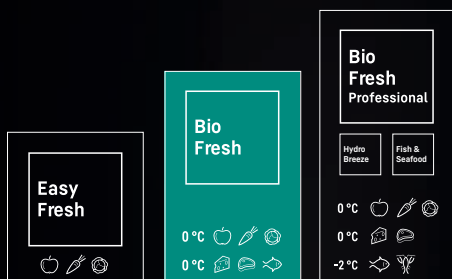
DuoCooling



* La duración en días se basa en la comparación con un compartimento estándar de frigorífico. En el reverso encontrarás indicaciones sobre otros alimentos.

BioFresh. Nuestro todoterreno.

Con la humedad perfecta y una temperatura justo por encima de los 0 °C, la fruta y la verdura se conservan frescas durante más tiempo dentro del cajón Fruit & Vegetable. El cajón Meat & Dairy es ideal para guardar carne, pescado y productos lácteos.



DuoCooling

+19 días*

* La duración en días se basa en la comparación con un compartimento estándar de frigorífico. En el reverso encontrarás indicaciones sobre otros alimentos.

BioFresh Professional. El máximo nivel de frescura.

BioFresh Professional combina la perfección de nuestras tecnologías de refrigeración con un atractivo especial: la niebla fría HydroBreeze envuelve como un bálsamo las frutas y verduras, y las mantiene tan crujientes como el primer día. Por su parte, el cajón Fish & Seafood conserva el pescado y el marisco como recién llegados del mercado durante mucho tiempo.

+3 días*



DuoCooling

* La duración en días se basa en la comparación con un compartimento estándar de frigorífico. En el reverso encontrarás indicaciones sobre otros alimentos.



Tiempos de conservación de los alimentos

Easy
Fresh



Bio
Fresh



0 °C
Cajón
Fruit & Vegetable

Bio
Fresh
Professional



0 °C
Cajón Fruit & Vegetable
con HydroBreeze

No
Frost

Verduras

Compartimento
frigorífico

	4 días	6 días	10 días	12 meses
Acelgas	4 días	6 días	10 días	9 meses
Achicoria roja	14 días	18 días	27 días	6 meses
Alcachofas	3 días	3 días	14 días	15 meses
Alubias y judías	5 días	6 días	11 días	6 meses
Apio	8 días	13 días	28 días	15 meses
Brócoli	3 días	5 días	13 días	12 meses
Brotes	1 día	2 días	7 días	4 meses
Calabacín	12 días	14 días	■	■
Canónigos	3 días	7 días	19 días	8 meses
Champiñones	2 días	3 días	7 días	12 meses
Coles de Bruselas	9 días	11 días	20 días	12 meses
Coliflor	10 días	12 días	21 días	9 meses
Colirrábano	6 días	7 días	14 días	9 meses
Endivia	14 días	8 días	27 días	12 meses
Espárragos	8 días	10 días	18 días	12 meses
Espinacas	4 días	5 días	13 días	15 meses
Guisantes	6 días	7 días	14 días	10 meses
Hierbas aromáticas	3 días	6 días	13 días	6 meses
Hinojo	3 días	7 días	14 días	■
Lechuga	2 días	5 días	13 días	12 meses
Maíz	2 días	2 días	5 días	■
Pepino	12 días	14 días	■	6 meses
Pimiento	8 días	10 días	■	8 meses
Puerros	7 días	15 días	29 días	12 meses
Remolacha	5 días	6 días	18 días	9 meses
Ruibarbo	6 días	7 días	13 días	■
Tomate	13 días	16 días	■	12 meses
Zanahorias	40 días	50 días	80 días	



Frutas

Compartimento frigorífico

	Easy Fresh	Bio Fresh	Bio Fresh Professional	No Frost
	🍌🍌🍌	0°C 🍌🍌🍌 Cajón Fruit & Vegetable	0°C 🍌🍌🍌 Cajón Fruit & Vegetable con HydroBreeze	
Albaricoques	6 días	7 días	13 días	12 meses
Arándanos	3 días	4 días	9 días	24 meses
Arándanos rojos	32 días	40 días	60 días	10 meses
Cerezas	6 días	7 días	14 días	12 meses
Ciruelas	8 días	10 días	20 días	12 meses
Cocos	15 días	19 días	30 días	12 meses
Frambuesas	1 día	1 día	3 días	24 meses
Fresas	2 días	3 días	7 días	24 meses
Granadas	44 días	55 días	■	12 meses
Grosellas rojas	2 días	3 días	7 días	24 meses
Guindas	3 días	4 días	7 días	12 meses
Higos	2 días	3 días	7 días	12 meses
Kiwis	32 días	40 días	80 días	8 meses
Mangos	4 días	5 días	■	5 meses
Manzanas	40 días	50 días	80 días	8 meses
Melocotones	4 días	5 días	13 días	10 meses
Moras	1 día	1 día	3 días	12 meses
Naranjas	36 días	45 días	■	8 meses
Nectarinas	4 días	5 días	13 días	10 meses
Peras	21 días	26 días	55 días	8 meses
Plátanos	■	■	■	12 meses
Uvas	10 días	12 días	29 días	12 meses

Quesos y productos lácteos

Compartimento frigorífico

	Easy Fresh	Bio Fresh	Bio Fresh Professional	No Frost
	🍌🍌🍌	0°C 🍌🍌🍌 Cajón Meat & Dairy	0°C 🍌🍌🍌 Cajón Meat & Dairy	
Brie	4 días	4 días	20 días	3 meses



Claras de huevo	■	■	4 días	10 meses
Gorgonzola	4 días	4 días	20 días	4 meses
Huevos (sin cocinar)	15 días	15 días	45 días	■
Leche	3 días	3 días	12 días	2 meses
Mantequilla	30 días	30 días	90 días	9 meses
Mozzarella	7 días	7 días	20 días	10 meses
Parmesano	20 días	20 días	110 días	6 meses
Queso alpino	20 días	20 días	110 días	6 meses
Queso cheddar	20 días	20 días	110 días	6 meses
Queso edam	10 días	10 días	40 días	4 meses
Queso emmental	20 días	20 días	110 días	6 meses
Queso feta	4 días	4 días	20 días	3 meses
Queso fresco batido	7 días	7 días	20 días	10 meses
Queso gouda	10 días	10 días	40 días	4 meses
Queso mantecoso	10 días	10 días	40 días	4 meses
Queso para untar	7 días	7 días	20 días	10 meses
Queso Tilsit	10 días	10 días	40 días	4 meses
Raclette	10 días	10 días	40 días	4 meses
Ricota	7 días	7 días	20 días	■
Suero de mantequilla	3 días	3 días	12 días	■
Yemas de huevo	■	■	4 días	10 meses
Yogur	3 días	3 días	12 días	■

Carnes

Compartimento
frigorífico

Easy
Fresh



Bio
Fresh

0 °C

Bio
Fresh
Professional

0 °C

No
Frost

Cajón Meat & Dairy Cajón Meat & Dairy

Beicon	2 días	2 días	12 días	3 meses
Carne de ave	1 día	1 día	■	6 meses
Carne de caza	1 día	1 día	6 días	9 meses
Carne de cerdo	1 día	1 día	6 días	6 meses
Carne de res	1 día	1 día	6 días	12 meses
Carne en lata	1 día	1 día	8 días	3 meses
Carne picada	■	■	2 días	3 meses
Cordero	1 día	1 día	8 días	10 meses



Jamón	1 día	1 día	9 días	3 meses
Salchicha curada	9 días	9 días	14 días	3 meses
Salami	7 días	7 días	14 días	3 meses
Salchichas	1 día	1 día	8 días	9 meses
Salchichas Bratwurst	1 día	1 día	8 días	3 meses
Salchichas de hígado	1 día	1 día	8 días	3 meses
Ternera lechal	1 día	1 día	6 días	12 meses
Vísceras	1 día	1 día	6 días	6 meses

Pescados y mariscos

Compartimento frigorífico

Easy Fresh



Bio Fresh



Bio Fresh Professional



No Frost

0 °C

Cajón Meat & Dairy

-2 °C

Cajón Fish & Seafood

Abadejo	1 día	1 día	2 días	4 días	6 meses
Arenque	1 día	1 día	2 días	4 días	2 meses
Atún	1 día	1 día	2 días	4 días	3 meses
Bacalao	1 día	1 día	2 días	4 días	4 meses
Dorada	1 día	1 día	2 días	4 días	3 meses
Gallineta	1 día	1 día	2 días	4 días	3 meses
Gambas	1 día	1 día	2 días	4 días	3 meses
Langosta	1 día	1 día	2 días	4 días	3 meses
Langostinos	1 día	1 día	2 días	4 días	3 meses
Lenguado común	1 día	1 día	2 días	4 días	6 meses
Lucioperca	1 día	1 día	2 días	4 días	8 meses
Lubina	1 día	1 día	2 días	4 días	6 meses
Mejillones	1 día	1 día	3 días	6 días	3 meses
Mendo limón	1 día	1 día	2 días	4 días	4 meses
Ostras	1 día	1 día	3 días	6 días	■
Pez espada	1 día	1 día	2 días	4 días	3 meses
Platija	1 día	1 día	2 días	4 días	6 meses
Rape	1 día	1 día	2 días	4 días	6 meses
Rodaballo	1 día	1 día	2 días	4 días	6 meses
Salmón	1 día	1 día	2 días	4 días	3 meses
Trucha	1 día	1 día	2 días	4 días	2 meses

Todos los valores indicados son aproximados y dependen de la variedad concreta de los alimentos y de si estos se han conservado correctamente sin haber interrumpido la cadena de frío en ningún momento desde su recolección o producción hasta su almacenamiento en el electrodoméstico Liebherr. En el caso de alimentos con fecha de consumo preferente, siempre rige la fecha que figura en el envase. El símbolo ■ indica que el producto no es adecuado para su almacenamiento en el compartimento correspondiente.



Almacenamiento óptimo y más sencillo: En nuestra aplicación SmartDevice gratuita podrás consultar fácilmente la duración de todos los productos. Descárgatela ya para saber en todo momento dónde guardar tus alimentos de la mejor forma. Su disponibilidad puede variar en función del país en el que se encuentre.



Además, si te sobra comida, podrás congelarla cómodamente en tu electrodoméstico o compartimento congelador NoFrost. Descongelar el electrodoméstico y los inconvenientes que conlleva hacerlo son cosa del pasado. La función de descongelación automática garantiza que los productos congelados se conserven frescos.



LIEBHERR