



Savourez des aliments plus frais, plus longtemps

Nos technologies fraîcheur pour
le stockage parfait de vos aliments.

LIEBHERR

Réfrigération et congélation

+10 jours*

+9 jours*

+11 jours*

+40 jours*

*Jours indiqués par rapport à un réfrigérateur standard ;
données vérifiées par les experts en conservation des
aliments de l'UAS (University of Applied Sciences) Münster

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*



Conservent plus longtemps
la fraîcheur des aliments



Préservent les vitamines
et nutriments



Contribuent à réduire
le gaspillage alimentaire

*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.

Vous trouverez de plus amples informations ainsi que notre gamme de produits variés sur 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



*Jours indiqués par rapport à un réfrigérateur standard ; données vérifiées par les experts en conservation des aliments de l'UAS (University of Applied Sciences) Münster

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*

*Jours indiqués par rapport à un réfrigérateur standard ; données vérifiées par les experts en conservation des aliments de l'UAS (University of Applied Sciences) Münster

BioFresh Professional : le boost de fraîcheur en plus

+3 jours*

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.



DuoCooling

*Jours indiqués par rapport à un réfrigérateur standard ; données vérifiées par les experts en conservation des aliments de l'UAS (University of Applied Sciences) Münster

Aliments et vue d'ensemble de leurs durées de conservation

Easy Fresh



Bio Fresh



0°C
Compartment Fruit & Vegetable

Bio Fresh Professional



0°C
Compartment Fruit & Vegetable avec HydroBreeze

No Frost

Légumes

Partie réfrigérateur

Partie congélateur

Légumes	Partie réfrigérateur	Partie réfrigérateur	Partie réfrigérateur	Partie congélateur
Artichaut	3 jours	3 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

	6 jours	7 jours	13 jours	12 mois
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

0 °C
Compartment
Fruit & Vegetable

Bio
Fresh
Professional

0 °C
Compartment
Fruit & Vegetable
avec HydroBreeze

No
Frost

Partie
congélateur

Fromages et produits laitiers

Partie
réfrigérateur

Easy
Fresh



Bio
Fresh

0 °C
Compartment
Meat & Dairy

Bio
Fresh
Professional

0 °C
Compartment
Meat & Dairy

No
Frost

Partie
congélateur

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

Poissons et fruits de mer

	Partie réfrigérateur					Partie congélateur
	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid white; padding: 5px; text-align: center;">Easy Fresh </div> <div style="border: 1px solid white; padding: 5px; text-align: center;">Bio Fresh 0°C </div> <div style="border: 1px solid white; padding: 5px; text-align: center;">Bio Fresh Professional -2°C </div> <div style="border: 1px solid white; padding: 5px; text-align: center;">No Frost</div> </div>					
	Compartiment Meat & Dairy					Compartiment Fish & Seafood
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	■	
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	



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.

The background of the advertisement features a dark, textured surface with various fresh fruits scattered across it, including raspberries, blueberries, strawberries, and bunches of red grapes.

LIEBHERR