

Zeitlose Frische genießen

Unsere Frischetechnologien für die
perfekte Lagerung Ihrer Lebensmittel.

LIEBHERR

Kühlen und Gefrieren

+10 Tage*

+9 Tage*

+11 Tage*

+40 Tage*

*Tagesangaben im Vergleich zum normalen Kühlteil,
verifiziert von Lebensmittelexperten der FH Münster.

Hält Frisches länger frisch

Für die perfekte Lagerung von Lebensmitteln ist neben der idealen Temperatur auch die optimale Luftfeuchtigkeit ein entscheidender Faktor. Bei Liebherr haben wir genau dafür innovative Frischetechnologien entwickelt und diese von Jahr zu Jahr verfeinert. Für jegliche Art an frischen Lebensmitteln gibt es die richtige Frischetechnologie:



DuoCooling*

*Unsere Basistechnologie in allen Kühl- und Gefrierkombinationen. Dank zwei komplett getrennter Kältekreisläufe trocknen die Lebensmittel weder aus noch wird Geruch übertragen.



Hält Lebensmittel deutlich länger frisch



Bewahrt Vitamine und Nährstoffe



Hilft weniger Lebensmittel wegzuwerfen

Weitere Informationen sowie unser vielfältiges Produktportfolio finden Sie auf home.liebherr.com/frische.

EasyFresh: Ideal für Obst und Gemüse

Ob unverpacktes Obst, Gemüse oder Früchte: Hier lagert alles optimal. Durch die eingelagerten Lebensmittel erhöht sich dank dichtem Verschluss die Luftfeuchtigkeit im Safe. Somit bleiben die Lebensmittel lange frisch.

+9 Tage*



DuoCooling



*Tagesangaben im Vergleich zum normalen Kühlteil, verifiziert von Lebensmittelexperten der FH Münster. Angaben zu weiteren Lebensmitteln finden Sie auf der Rückseite.

BioFresh: Unser Alleskönner

Mit der perfekten Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur knapp über 0 °C halten Obst und Gemüse im Fruit & Vegetable-Safe deutlich länger frisch. Fleisch, Fisch und Milchprodukte sind im Meat & Dairy-Safe bestens aufgehoben.



DuoCooling



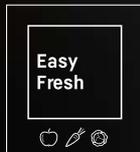
+19 Tage*

*Tagesangaben im Vergleich zum normalen Kühlteil, verifiziert von Lebensmittelexperten der FH Münster. Angaben zu weiteren Lebensmitteln finden Sie auf der Rückseite.

BioFresh Professional: Der extra Frische-Kick

Die Perfektion der Frischetechnologien mit dem besonderen Wow-Effekt bietet BioFresh Professional: Der kalte Frischenebel HydroBreeze legt sich wie Balsam um das eingelagerte Obst und Gemüse und hält dieses knackig wie am ersten Tag. Während im Fish & Seafood-Safe auch Fisch und Meeresfrüchte lange so bleiben, wie fangfrisch vom Markt.

+3 Tage*



DuoCooling

*Tagesangaben im Vergleich zum normalen Kühlteil, verifiziert von Lebensmittelexperten der FH Münster. Angaben zu weiteren Lebensmitteln finden Sie auf der Rückseite.



Lebensmittel und ihre Haltbarkeiten im Überblick

Easy Fresh



Bio Fresh



0 °C
Fruit & Vegetable-Safe

Bio Fresh Professional



0 °C
Fruit & Vegetable-Safe mit HydroBreeze

No Frost

Gemüse

Kühlteil

Gefrierteil

Artischocke	3 Tage	3 Tage	14 Tage	6 Monate
Blumenkohl	10 Tage	12 Tage	21 Tage	12 Monate
Bohnen	5 Tage	6 Tage	11 Tage	15 Monate
Brokkoli	3 Tage	5 Tage	13 Tage	15 Monate
Chicorée	14 Tage	18 Tage	27 Tage	9 Monate
Erbsen	6 Tage	7 Tage	14 Tage	15 Monate
Feldsalat	3 Tage	7 Tage	19 Tage	■
Fenchel	3 Tage	7 Tage	14 Tage	6 Monate
Gurke	12 Tage	14 Tage	■	■
Karotte	40 Tage	50 Tage	80 Tage	12 Monate
Kohlrabi	6 Tage	7 Tage	14 Tage	9 Monate
Kopfsalat	2 Tage	5 Tage	13 Tage	■
Kräuter	3 Tage	6 Tage	13 Tage	10 Monate
Lauch	7 Tage	15 Tage	29 Tage	8 Monate
Mais	2 Tage	2 Tage	5 Tage	12 Monate
Mangold	4 Tage	6 Tage	10 Tage	12 Monate
Paprika	8 Tage	10 Tage	■	6 Monate
Pilze	2 Tage	3 Tage	7 Tage	8 Monate
Radicchio	14 Tage	18 Tage	27 Tage	9 Monate
Rhabarber	6 Tage	7 Tage	13 Tage	9 Monate
Rosenkohl	9 Tage	11 Tage	20 Tage	12 Monate
Rote Bete	5 Tage	6 Tage	18 Tage	12 Monate
Sellerie	8 Tage	13 Tage	28 Tage	6 Monate
Sojasprossen	1 Tag	2 Tage	7 Tage	12 Monate
Spargel	8 Tage	10 Tage	18 Tage	12 Monate
Spinat	4 Tage	5 Tage	13 Tage	12 Monate
Tomate	13 Tage	16 Tage	■	■
Zucchini	12 Tage	14 Tage	■	4 Monate



Obst

Kühlteil

Apfel	40 Tage	50 Tage	80 Tage
Apfelsine	36 Tage	45 Tage	■
Aprikose	6 Tage	7 Tage	13 Tage
Banane	■	■	■
Birne	21 Tage	26 Tage	55 Tage
Brombeeren	1 Tag	1 Tag	3 Tage
Erdbeeren	2 Tage	3 Tage	7 Tage
Feige	2 Tage	3 Tage	7 Tage
Granatapfel	44 Tage	55 Tage	■
Heidelbeeren	3 Tage	4 Tage	9 Tage
Himbeeren	1 Tag	1 Tag	3 Tage
Johannisbeeren	2 Tage	3 Tage	7 Tage
Kirschen (Süß-)	6 Tage	7 Tage	14 Tage
Kiwi	32 Tage	40 Tage	80 Tage
Kokosnuss	15 Tage	19 Tage	30 Tage
Mango	4 Tage	5 Tage	■
Nektarine	4 Tage	5 Tage	13 Tage
Pfirsich	4 Tage	5 Tage	13 Tage
Pflaume	8 Tage	10 Tage	20 Tage
Preiselbeeren	32 Tage	40 Tage	60 Tage
Sauerkirschen	3 Tage	4 Tage	7 Tage
Trauben	10 Tage	12 Tage	29 Tage

Easy Fresh



Bio Fresh

0°C
Fruit & Vegetable-Safe

Bio Fresh Professional

0°C
Fruit & Vegetable-Safe mit HydroBreeze

No Frost

Gefrierenteil

Käse und Milchprodukte

Kühlteil

Easy Fresh



Bio Fresh

0°C
Meat & Dairy-Safe

Bio Fresh Professional

0°C
Meat & Dairy-Safe

No Frost

Gefrierenteil



Bergkäse	20 Tage	20 Tage	110 Tage	6 Monate
Brie	4 Tage	4 Tage	20 Tage	3 Monate
Butter	30 Tage	30 Tage	90 Tage	9 Monate
Butterkäse	10 Tage	10 Tage	40 Tage	4 Monate
Buttermilch	3 Tage	3 Tage	12 Tage	■
Cheddar	20 Tage	20 Tage	110 Tage	6 Monate
Edamer	10 Tage	10 Tage	40 Tage	4 Monate
Ei, roh	15 Tage	15 Tage	45 Tage	■
Eigelb	■	■	4 Tage	10 Monate
Eiweiß	■	■	4 Tage	10 Monate
Emmentaler	20 Tage	20 Tage	110 Tage	6 Monate
Feta	4 Tage	4 Tage	20 Tage	3 Monate
Frischkäse	7 Tage	7 Tage	20 Tage	10 Monate
Gorgonzola	4 Tage	4 Tage	20 Tage	4 Monate
Gouda	10 Tage	10 Tage	40 Tage	4 Monate
Joghurt	3 Tage	3 Tage	12 Tage	■
Milch	3 Tage	3 Tage	12 Tage	2 Monate
Mozzarella	7 Tage	7 Tage	20 Tage	10 Monate
Parmesan	20 Tage	20 Tage	110 Tage	6 Monate
Quark	7 Tage	7 Tage	20 Tage	10 Monate
Raclette	10 Tage	10 Tage	40 Tage	4 Monate
Ricotta	7 Tage	7 Tage	20 Tage	■
Tilsiter	10 Tage	10 Tage	40 Tage	4 Monate

Fleisch und Wurst

Kühlteil



Meat & Dairy-Safe Meat & Dairy-Safe

Gefrierteil

Bratwurst	1 Tag	1 Tag	8 Tage	3 Monate
Geflügel	1 Tag	1 Tag	6 Tage	6 Monate
Hackfleisch	■	■	2 Tage	3 Monate
Innereien	1 Tag	1 Tag	2 Tage	6 Monate
Kalbfleisch	1 Tag	1 Tag	6 Tage	12 Monate
Lammfleisch	1 Tag	1 Tag	8 Tage	10 Monate
Leberwurst	1 Tag	1 Tag	8 Tage	3 Monate



Mettwurst	9 Tage	9 Tage	14 Tage	3 Monate
Mortadella	1 Tag	1 Tag	8 Tage	3 Monate
Rindfleisch	1 Tag	1 Tag	6 Tage	12 Monate
Salami	7 Tage	7 Tage	14 Tage	3 Monate
Schinken	1 Tag	1 Tag	9 Tage	3 Monate
Schweinefleisch	1 Tag	1 Tag	6 Tage	6 Monate
Speck	2 Tage	2 Tage	12 Tage	3 Monate
Wildfleisch	1 Tag	1 Tag	6 Tage	9 Monate
Würstchen	1 Tag	1 Tag	8 Tage	3 Monate

Fisch und Meeresfrüchte Kühlteil

Easy Fresh



Bio Fresh

0°C Meat & Dairy-Safe

Bio Fresh Professional

-2°C Fish & Seafood-Safe

No Frost

Gefrierteil

Austern	1 Tag	1 Tag	3 Tage	6 Tage	■
Dorade	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	3 Monate
Forelle	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	2 Monate
Hering	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	2 Monate
Hummer	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	3 Monate
Kabeljau	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	4 Monate
Lachs	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	3 Monate
Limande	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	4 Monate
Muscheln	1 Tag	1 Tag	3 Tage	6 Tage	3 Monate
Rotbarsch	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	3 Monate
Scampi	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	3 Monate
Scholle	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	6 Monate
Schwertfisch	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	3 Monate
Seelachs	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	6 Monate
Seeteufel	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	6 Monate
Seezunge	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	6 Monate
Shrimps	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	3 Monate
Steinbutt	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	6 Monate
Thunfisch	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	3 Monate
Wolfsbarsch	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	6 Monate
Zander	1 Tag	1 Tag	2 Tage	4 Tage	8 Monate

Sämtliche Angaben sind Richtwerte und hängen im Einzelfall von der Sorte bzw. der sachgerechten Lagerung ohne Unterbrechung der Kühlkette von der Ernte/Herstellung bis zum Kühlgerät von Liebherr ab. Bei Lebensmitteln mit Angabe zur Mindesthaltbarkeit gilt immer das auf der Verpackung angegebene Datum. Die mit ■ gekennzeichneten Lebensmittel sind für die Lagerung im entsprechenden Fach nicht geeignet.



Perfekte Lagerung noch einfacher: Entdecken Sie alle Haltbarkeiten in unserer SmartDevice App. Jetzt downloaden und immer wissen, wo Ihre Lebensmittel am besten aufgehoben sind.



Und bleibt doch mal was übrig, können Lebensmittel ganz einfach im NoFrost Gefrierteil-/gerät eingefroren werden. Dabei fällt kein lästiges Abtauen mehr an. Mit der automatischen Abtaufunktion ist die dauerhafte Frische des Gefrierguts garantiert.

LIEBHERR