

Vychutnávaťe si nadčasovú čerstvosť

Naše technológie na udržiavanie
čerstvosti na dokonalé skladovanie
Vašich potravín.

LIEBHERR

Chladenie a zmrazovanie

+10 dni*

+9 dni*

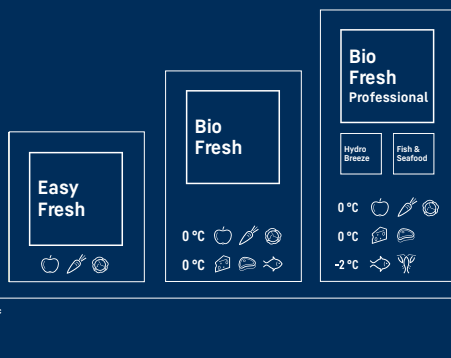
+40 dni*

+11 dni*

* Uvedené dni sú porovnané so štandardnou chladiacou
časťou, overené odborníkmi na konzerváciu potravín na
katedre UAS univerzity v Münsteri.

Čerstvé jedlo zostáva dlhšie čerstvé

Rozhodujúcim faktorom na dokonalé skladovanie potravín je okrem ideálnej teploty aj optimálna vlhkosť. Presne preto sme v spoločnosti Liebherr vyvinuli inovatívne technológie na udržanie čerstvosti a každoročne ich zdokonaľujeme. Pre každý typ čerstvých potravín máme tú správnu technológiu na udržiavanie čerstvosti:



Skladujte jedlo
dlhšie čerstvé



Uchovávajte v potravinách
čo najviac vitamínov a živín



Redukujte potravinový odpad
pohodlným spôsobom

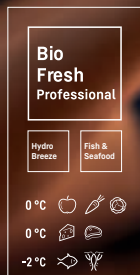
* Naša základná technológia sa nachádza vo všetkých kombináciách chladničiek a mrazničiek. Vďaka dvom úplne oddeleným chladiacim okruhom sa potraviny nevysušujú a nedochádza k prenosu pachov.

Ďalšie informácie, ako aj podrobnosti o našom širokom portfóliu produktov nájdete na stránke home.liebherr.com/freshness.

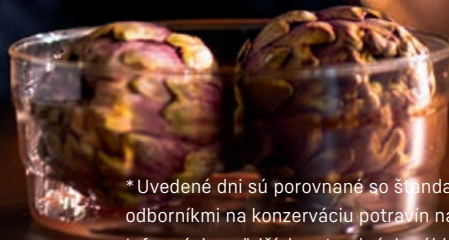
EasyFresh: Ideálne pre ovocie a zeleninu

Bez ohľadu na to, či ide o ovocie alebo zeleninu, či sú balené alebo nie, všetko sa tu dá dokonale skladovať. Vďaka hermetickému uzáveru potraviny prispievajú k zvýšeniu vlhkosti v priechniku. Takto zostanú dlho čerstvé.

+9 dni*



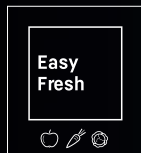
DuoCooling



* Uvedené dni sú porovnateľné so štandardnou chladiacou časťou, overené odborníkmi na konzerváciu potravín na katedre UAS univerzity v Münsteri. Informácie o ďalších potravinách nájdete na zadnej strane.

BioFresh: Náš univerzálny priečinok

Vďaka dokonalkej vlhkosti vzduchu a teplote tesne nad 0 °C ostanú ovocie a zelenina v priečinku Fruit & Vegetable čerstvé ešte dlhšie. Kvalitu mäsa, rýb a mliečnych produktov najlepšie zachováte v priečinku Meat & Dairy.



DuoCooling

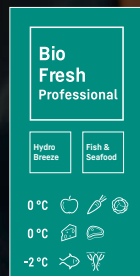
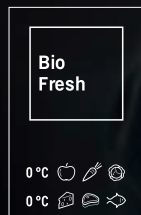
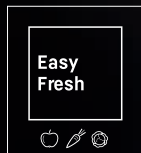
+19 dni*

* Uvedené dni sú porovnané so štandardnou chladiacou časťou, overené odborníkmi na konzerváciu potravín na katedre UAS univerzity v Münsteri. Informácie o ďalších potravinách nájdete na zadnej strane.

BioFresh Professional: Dodatočná sviežosť

BioFresh Professional poskytuje dokonalé technológie na udržiavanie čerstvosti so špeciálnym wow efektom: Studená osviežujúca hmla HydroBreeze pokrýva skladované ovocie a zeleninu ako závoj a udržiava ich rovnako svieže ako v deň uskladnenia. Priečinok Fish & Seafood uchováva ryby a morské plody tak čerstvé, akoby boli práve ulovené.

+3 dni*



DuoCooling

* Uvedené dni sú porovnané so štandardnou chladiacou časťou, overené odborníkmi na konzerváciu potravín na katedre UAS univerzity v Münsteri. Informácie o ďalších potravinách nájdete na zadnej strane.

Prehľad o potravinách a ich trvanlivosti

Easy
Fresh



Bio
Fresh



Priečinok
Fruit & Vegetable

Bio
Fresh
Professional



Priečinok Fruit &
Vegetable s technológiou
HydroBreeze

No
Frost

Zelenina

Chladiaca časť

Artičoky	3 dní	3 dní	14 dní	6 mesiacov
Brokolica	3 dni	5 dní	13 dní	15 mesiacov
Bylinky	3 dni	6 dní	13 dní	10 mesiacov
Čakanka	14 dní	8 dní	27 dní	9 mesiacov
Čakanka šalátová	14 dní	18 dní	27 dní	9 mesiacov
Červená repa	5 dní	6 dní	18 dní	12 mesiacov
Cuketa	12 dní	14 dní	■	4 mesiace
Fazuľa	5 dní	6 dní	11 dní	15 mesiacov
Fazuľové klíčky	1 deň	2 dni	7 dní	12 mesiacov
Fenikel	3 dni	7 dní	14 dní	6 mesiacov
Hlávkový šalát	2 dni	5 dní	13 dní	■
Hrášok	6 dní	7 dní	14 dní	15 mesiacov
Huby	2 dni	3 dni	7 dní	8 mesiacov
Kaleráb	6 dní	7 dní	14 dní	9 mesiacov
Karfiol	10 dní	12 dní	21 dní	12 mesiacov
Kukurica cukrová	2 dni	2 dni	5 dní	12 mesiacov
Mangold	4 dni	6 dní	10 dní	12 mesiacov
Mrkva	40 dní	50 dní	80 dní	12 mesiacov
Paprika	8 dní	10 dní	■	6 mesiacov
Paradajky	13 dní	16 dní	■	■
Pór	7 dní	15 dní	29 dní	8 mesiacov
Rebarbora	6 dní	7 dní	13 dní	9 mesiacov
Ružičkový kel	9 dní	11 dní	20 dní	12 mesiacov
Špargľa	8 dní	10 dní	18 dní	12 mesiacov
Špenát	4 dni	5 dní	13 dní	12 mesiacov
Uhorka	12 dní	14 dní	■	■
Valeriánka poľná	3 dni	7 dní	19 dní	■
Zeler	8 dní	13 dní	28 dní	6 mesiacov



Ovocie

Chladiaca
časť

Banány	■	■	■	12 mesiacov
Broskyne	4 dni	5 dní	13 dní	10 mesiacov
Brusnice	32 dní	40 dní	60 dní	10 mesiacov
Čerešne	6 dní	7 dní	14 dní	12 mesiacov
Černice	1 deň	1 deň	3 dni	12 mesiacov
Červené ribezle	2 dni	3 dni	7 dní	24 mesiacov
Čučoriedky	3 dni	4 dni	9 dní	24 mesiacov
Fígy	2 dni	3 dni	7 dní	12 mesiacov
Granátové jablká	44 dní	55 dní	■	12 mesiacov
Hrozno	10 dní	12 dní	29 dní	12 mesiacov
Hrušky	21 dní	26 dní	55 dní	8 mesiacov
Jablká	40 dní	50 dní	80 dní	8 mesiacov
Jahody	2 dni	3 dni	7 dní	24 mesiacov
Kiwi	32 dní	40 dní	80 dní	8 mesiacov
Kokos	15 dní	19 dní	30 dní	12 mesiacov
Maliny	1 deň	1 deň	3 dni	24 mesiacov
Mango	4 dni	5 dní	■	5 mesiacov
Marhule	6 dní	7 dní	13 dní	12 mesiacov
Nektárinky	4 dni	5 dní	13 dní	10 mesiacov
Pomaranče	36 dní	45 dní	■	8 mesiacov
Slivky	8 dní	10 dní	20 dní	12 mesiacov
Víšne	3 dni	4 dni	7 dní	12 mesiacov

Easy
Fresh



Bio
Fresh



0 °C
Priečinok
Fruit & Vegetable

Bio
Fresh
Professional



0 °C
Priečinok Fruit &
Vegetable s technológiou
HydroBreeze

No
Frost

Syry a mliečne
produkty

Chladiaca
časť

Easy
Fresh



Bio
Fresh



0 °C
Priečinok
Meat & Dairy

Bio
Fresh
Professional



0 °C
Priečinok
Meat & Dairy

No
Frost



Brie	4 dni	4 dni	20 dní	3 mesiace
Čedar	20 dní	20 dní	110 dní	6 mesiacov
Cmar	3 dni	3 dni	12 dní	■
Eidam	10 dní	10 dní	40 dní	4 mesiace
Ementál	20 dní	20 dní	110 dní	6 mesiacov
Feta	4 dni	4 dni	20 dní	3 mesiace
Gorgonzola	4 dni	4 dni	20 dní	4 mesiace
Gouda	10 dní	10 dní	40 dní	4 mesiace
Horský syr	20 dní	20 dní	110 dní	6 mesiacov
Jogurt	3 dni	3 dni	12 dní	■
Maslo	30 dní	30 dní	90 dní	9 mesiacov
Maslový syr	10 dní	10 dní	40 dní	4 mesiace
Mlieko	3 dni	3 dni	12 dní	2 mesiace
Mozzarella	7 dní	7 dní	20 dní	10 mesiacov
Parmezán	20 dní	20 dní	110 dní	6 mesiacov
Raclette	10 dní	10 dní	40 dní	4 mesiace
Ricotta	7 dní	7 dní	20 dní	■
Smotanový syr	7 dní	7 dní	20 dní	10 mesiacov
Tilsit	10 dní	10 dní	40 dní	4 mesiace
Tvaroh	7 dní	7 dní	20 dní	10 mesiacov
Vajce, surové	15 dní	15 dní	45 dní	■
Vaječný bielok	■	■	4 dni	10 mesiacov
Vaječný žltok	■	■	4 dni	10 mesiacov

Mäso a údeniny

Chladiaca časť



0 °C  

Priečinok
Meat & Dairy

0 °C  

Priečinok
Meat & Dairy

Bravčové mäso	1 deň	1 deň	6 dní	6 mesiacov
Divina	1 deň	1 deň	6 dní	9 mesiacov
Droby	1 deň	1 deň	6 dní	6 mesiacov
Hovädzie mäso	1 deň	1 deň	6 dní	12 mesiacov
Hydina	1 deň	1 deň	■	6 mesiacov
Jahňacina	1 deň	1 deň	8 dní	10 mesiacov
Klobása	1 deň	1 deň	8 dní	9 mesiacov



Konzervované mäso	1 deň	1 deň	8 dní	3 mesiace
Mleté mäso	■	■	2 dni	3 mesiace
Pečená klobása	1 deň	1 deň	8 dní	3 mesiace
Pečeňová klobása	1 deň	1 deň	8 dní	3 mesiace
Saláma	7 dní	7 dní	14 dní	3 mesiace
Slanina	2 dni	2 dni	12 dní	3 mesiace
Suchá saláma	9 dní	9 dní	14 dní	3 mesiace
Šunka	1 deň	1 deň	9 dní	3 mesiace
Telacie mäso	1 deň	1 deň	6 dní	12 mesiacov

Ryby a morské plody

Chladiaca čast'

Čert morský	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	6 mesiacov
Homár	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	3 mesiace
Homár nórsky	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	3 mesiace
Kambala	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	6 mesiacov
Kambala malohlavá	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	4 mesiace
Krevety	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	3 mesiace
Losos	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	3 mesiace
Mečiar	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	3 mesiace
Mušle	1 deň	1 deň	3 dni	6 dní	3 mesiace
Ostriež morský	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	6 mesiacov
Platesa veľká	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	6 mesiacov
Pražma	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	3 mesiace
Pstruh	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	2 mesiace
Sebastes zlatý	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	3 mesiace
Sleď	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	2 mesiace
Solea	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	6 mesiacov
Treska škvrnitá	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	4 mesiace
Treska tmavá	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	6 mesiacov
Tuniak	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	3 mesiace
Ustrice	1 deň	1 deň	3 dni	6 dní	■
Zubáč	1 deň	1 deň	2 dni	4 dni	8 mesiacov

Easy
Fresh



Bio
Fresh



Priečinok
Meat & Dairy

Bio
Fresh
Professional



Priečinok
Fish & Seafood

No
Frost

Všetky uvedené hodnoty sú len orientačné a závisia od konkrétnej odrody a od správneho skladovania bez prerušenia chladiaceho reťazca od zberu/produkcie až po spotrebič značky Liebherr. V prípade potravín s dátumom spotreby vždy platí dátum uvedený na obale. Potraviny označené symbolom ■ nie sú vhodné na skladovanie v príslušnom priechodku.



Dokonalé skladovanie je teraz ešte jednoduchšie: Všetky dátumy trvanlivosti máte na dosah ruky v našej bezplatnej aplikácii SmartDevice. Stiahnite si ju teraz, aby ste vždy vedeli, kde môžete svoje potraviny čo najlepšie skladovať. Dostupnosť sa môže líšiť podľa krajiny.



A ak vám zostanú nejaké zbytky potravín, môžete ich jednoducho zmraziť v mraziacej časti/spotrebiči NoFrost. Nepraktické rozmrazovanie je tiež vecou minulosti. Funkcia automatického rozmrazovania je zárukou trvalej čerstvosti zmrazených produktov.



LIEBHERR