

Élvezze az időtlen frissességet

Frissentartó technológiáinknak köszönhetően több hely lesz az élelmiszerei számára.

LIEBHERR

Hűtés és mélyhűtés

+10 nap*

+9 nap*

+11 nap*

+40 nap*

*Napok száma egy hagyományos hűtőszekrényhez képest, a Münsteri Alkalmazott Tudományok Egyetemének élelmiszer-tartósítási szakértői által igazolva.

Hogy a friss tovább friss maradjon

Az ideális hőmérséklet mellett az optimális páratartalom is döntő tényező a tökéletes élelmiszer-tárolás szempontjából. A Liebherrnél pontosan erre a célra fejlesztettünk ki innovatív frissentartási technológiákat, amelyeket évről évre továbbfejlesztettünk. Minden típusú friss élelmiszerhez létezik a megfelelő frissentartási technológia:



DuoCooling*



Hogy a friss még tovább friss maradjon



Megőrzi a vitaminokat és a tápanyagokat



Segít, hogy kevesebb élelmiszert dobjon ki

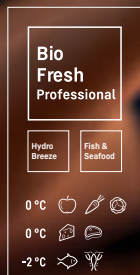
*Minden kombinált hűtő-fagyasztó készülék alapfelszereltsége. A két teljesen különálló hűtőkörnek köszönhetően az élelmiszerek nem száradnak ki, és a szagok sem kerülnek át.

További információkat, illetve sokoldalú termékportfóliónkat a home.liebherr.com/freshness weboldalon találja.

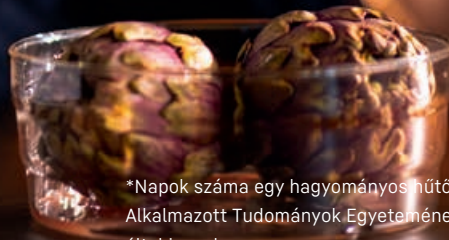
EasyFresh: Ideális a gyümölcsök és zöldségek számára

+9 nap*

Legyen szó akár csomagolatlan gyümölcstről, zöldségről vagy bogyós gyümölcstről: Itt mindent optimálisan tárolhat. A tárolt élelmiszer növeli a páratartalmat a széfben a szoros zárásnak köszönhetően. Ez hosszú ideig frissen tartja az ételt.



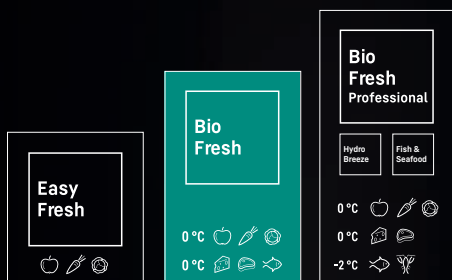
DuoCooling



*Napok száma egy hagyományos hűtőszekrényhez képest, a Münsteri Alkalmazott Tudományok Egyetemének élelmiszer-tartósítási szakértői által igazolva.

BioFresh: A mi mindenünk

A légzáró Fruit & Vegetable rekeszben az ideális páratartalomnak és a pont 0 °C feletti hőmérsékletnek köszönhetően a gyümölcsök és zöldségek jelentősen tovább maradnak frissek. A húsok, halak és tejtermékek legjobb tárolási helye a Meat & Dairy rekesz.



DuoCooling

+19 nap*

*Napok száma egy hagyományos hűtőszekrényhez képest, a Münsteri Alkalmazott Tudományok Egyetemének élelmiszer-tartósítási szakértői által igazolva.

BioFresh Professional: Az extra frissesség

A BioFresh Professional a frissentartó technológiák tökéletességét kínálja a különleges látvánnyal kombinálva: a hideg HydroBreeze frissentartó pára balzsamként borítja be a tárolt gyümölcsöket és zöldségeket, és olyan ropogósan tartja őket, akár az első napon. A Fish & Seafood rekeszben a halak és a tenger gyümölcsei sokáig olyanok maradnak, mintha ma vásárolta volna őket a piacon.

+3 nap*



DuoCooling

*Napok száma egy hagyományos hűtőszekrényhez képest, a Münsteri Alkalmazott Tudományok Egyetemének élelmiszer-tartósítási szakértői által igazolva.

Élelmiszerek és eltarthatóságuk rövid áttekintése

Easy
Fresh



Bio
Fresh



Fruit & Vegetable
rekesz

Bio
Fresh
Professional



Fruit & Vegetable rekesz
HydroBreeze funkcióval

No
Frost

Zöldségek

Hűtő
rekesz

Articsóka	3 nap	3 nap	14 nap	6 hónap
Bab	5 nap	6 nap	11 nap	15 hónap
Babcsíra	1 nap	2 nap	7 nap	12 hónap
Brokkoli	3 nap	5 nap	13 nap	15 hónap
Cékla	5 nap	6 nap	18 nap	12 hónap
Cikória	14 nap	8 nap	27 nap	9 hónap
Cukkini	12 nap	14 nap	■	4 hónap
Édeskömény	3 nap	7 nap	14 nap	6 hónap
Fejes saláta	2 nap	5 nap	13 nap	■
Gomba	2 nap	3 nap	7 nap	8 hónap
Karalábé	6 nap	7 nap	14 nap	9 hónap
Karfiol	10 nap	12 nap	21 nap	12 hónap
Kelbimbó	9 nap	11 nap	20 nap	12 hónap
Kukorica	2 nap	2 nap	5 nap	12 hónap
Madársaláta	3 nap	7 nap	19 nap	■
Mángold	4 nap	6 nap	10 nap	12 hónap
Paprika	8 nap	10 nap	■	6 hónap
Paradicsom	13 nap	16 nap	■	■
Póréhagyma	7 nap	15 nap	29 nap	8 hónap
Radicchio saláta	14 nap	18 nap	27 nap	9 hónap
Rebarbara	6 nap	7 nap	13 nap	9 hónap
Sárgarépa	40 nap	50 nap	80 nap	12 hónap
Spárga	8 nap	10 nap	18 nap	12 hónap
Spenót	4 nap	5 nap	13 nap	12 hónap
Uborka	12 nap	14 nap	■	■
Zeller	8 nap	13 nap	28 nap	6 hónap
Zöldborsó	6 nap	7 nap	14 nap	15 hónap
Zöldfűszerek	3 nap	6 nap	13 nap	10 hónap



Gyümölcsök

Afonya	3 nap	4 nap	9 nap	24 hónap
Alma	40 nap	50 nap	80 nap	8 hónap
Banán	■	■	■	12 hónap
Cseresznye	6 nap	7 nap	14 nap	12 hónap
Eper	2 nap	3 nap	7 nap	24 hónap
Füge	2 nap	3 nap	7 nap	12 hónap
Gránátalma	44 nap	55 nap	■	12 hónap
Kivi	32 nap	40 nap	80 nap	8 hónap
Kókuszdió	15 nap	19 nap	30 nap	12 hónap
Körte	21 nap	26 nap	55 nap	8 hónap
Málna	1 nap	1 nap	3 nap	24 hónap
Mangó	4 nap	5 nap	■	5 hónap
Meggy	3 nap	4 nap	7 nap	12 hónap
Narancs	36 nap	45 nap	■	8 hónap
Nektarin	4 nap	5 nap	13 nap	10 hónap
Őszibarack	4 nap	5 nap	13 nap	10 hónap
Piros ribizli	2 nap	3 nap	7 nap	24 hónap
Sárgabarack	6 nap	7 nap	13 nap	12 hónap
Szeder	1 nap	1 nap	3 nap	12 hónap
Szilva	8 nap	10 nap	20 nap	12 hónap
Szőlő	10 nap	12 nap	29 nap	12 hónap
Vörösáfonya	32 nap	40 nap	60 nap	10 hónap

Sajtok és tejtermékek

Hűtő rekesz

Easy Fresh

Bio Fresh

Bio Fresh Professional

No Frost

Meat & Dairy rekesz Meat & Dairy rekesz



Brie	4 nap	4 nap	20 nap	3 hónap
Cheddar	20 nap	20 nap	110 nap	6 hónap
Edami	10 nap	10 nap	40 nap	4 hónap
Ementáli	20 nap	20 nap	110 nap	6 hónap
Feta	4 nap	4 nap	20 nap	3 hónap
Gorgonzola	4 nap	4 nap	20 nap	4 hónap
Gouda sajt	10 nap	10 nap	40 nap	4 hónap
Hegyi sajt	20 nap	20 nap	110 nap	6 hónap
Író	3 nap	3 nap	12 nap	■
Joghurt	3 nap	3 nap	12 nap	■
Krémsajt	7 nap	7 nap	20 nap	10 hónap
Mozzarella	7 nap	7 nap	20 nap	10 hónap
Parmezán	20 nap	20 nap	110 nap	6 hónap
Raclette sajt	10 nap	10 nap	40 nap	4 hónap
Ricotta	7 nap	7 nap	20 nap	■
Tej	3 nap	3 nap	12 nap	2 hónap
Tilsit sajt	10 nap	10 nap	40 nap	4 hónap
Tojás, nyers	15 nap	15 nap	45 nap	■
Tojásfehérje	■	■	4 nap	10 hónap
Tojássárgája	■	■	4 nap	10 hónap
Túró	7 nap	7 nap	20 nap	10 hónap
Vaj	30 nap	30 nap	90 nap	9 hónap
Vajsajt	10 nap	10 nap	40 nap	4 hónap

Hús és felvágottak

Hűtő
rekesz



Meat & Dairy rekesz Meat & Dairy rekesz

Bacon	2 nap	2 nap	12 nap	3 hónap
Bárányhús	1 nap	1 nap	8 nap	10 hónap
Baromfihús	1 nap	1 nap	■	6 hónap
Belsőség	1 nap	1 nap	6 nap	6 hónap
Borjúhús	1 nap	1 nap	6 nap	12 hónap
Darált hús	■	■	2 nap	3 hónap
Kolbász	1 nap	1 nap	8 nap	9 hónap
Kolbász (sütnivaló)	1 nap	1 nap	8 nap	3 hónap



Löncshús	1 nap	1 nap	8 nap	3 hónap
Májás hurka	1 nap	1 nap	8 nap	3 hónap
Marhahús	1 nap	1 nap	6 nap	12 hónap
Mettwurst kolbász	9 nap	9 nap	14 nap	3 hónap
Sertéshús	1 nap	1 nap	6 nap	6 hónap
Sonka	1 nap	1 nap	9 nap	3 hónap
Szalámi	7 nap	7 nap	14 nap	3 hónap
Vadhús	1 nap	1 nap	6 nap	9 hónap

Halak és tenger felvágottak

Hűtő rekesz

Easy Fresh

0 °C

Meat & Dairy rekesz

Bio Fresh

-2 °C

Fish & Seafood rekesz

Bio Fresh Professional

No Frost

Fekete tőkehal	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	6 hónap
Fogas	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	8 hónap
Garnéla	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	3 hónap
Hering	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	2 hónap
Homár	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	3 hónap
Kagyló	1 nap	1 nap	3 nap	6 nap	3 hónap
Kardhal	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	3 hónap
Kisfejű lepényhal	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	4 hónap
Közönséges nyelvhal	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	6 hónap
Languszt	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	3 hónap
Lazac	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	3 hónap
Lepényhal	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	6 hónap
Nagy rombuszhal	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	6 hónap
Óceáni sügér	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	3 hónap
Ördöghal	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	6 hónap
Osztriga	1 nap	1 nap	3 nap	6 nap	■
Pisztráng	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	2 hónap
Royal durbincs	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	3 hónap
Tengeri sügér	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	6 hónap
Tőkehal	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	4 hónap
Tonhal	1 nap	1 nap	2 nap	4 nap	3 hónap

A megadott értékek hozzávetőlegesek, és az adott fajtától és a megfelelő tárolástól függnének, anélkül hogy a betakarítástól/gyártástól a Liebherr háztartási készülékig tartó hűtési lánc megszakadna. A minőségmegőrzési idővel ellátott élelmiszerek esetében mindig a csomagoláson feltüntetett dátum az irányadó. A ■ jelzéssel ellátott élelmiszerek nem alkalmasak az adott rekeszben való tárolásra.



Tökéletes tárolás még egyszerűbben: Minden eltarthatóság egy karnyújtásnyira az ingyenes SmartDevice alkalmazásunkban. Töltse le most, és mindig tudni fogja, hol érdemes tárolni az élelmiszereket. Az elérhetősége országonként változhat.



Ha pedig megmarad némi felesleg, az élelmiszerek egyszerűen lefagyasztathatók a NoFrost fagyasztórekeszben/készülékben. Immár a leolvasztással járó kényelmetlenség is a múlté. Az automatikus leolvasztási funkció garantálja a fagyasztott élelmiszerek tartós frissességét.



LIEBHERR