

Užijte si nadčasovou čerstvost

Naše technologie pro zachování
čerstvosti pro perfektní uložení potravin.

LIEBHERR

Chlazení a mražení

+10 dní*

+9 dní*

+40 dní*

+11 dní*

* Uvedené dny ve srovnání se standardní chladničkou,
ověřeno specialisty na uchovávání potravin v UAS Münster.

Udrží čerstvé déle čerstvé

Kromě ideální teploty je pro perfektní uložení potravin rozhodující rovněž optimální vlhkost vzduchu. Ve společnosti Liebherr jsme přesně za tímto účelem vyvinuli technologie pro zachování čerstvosti, které rok od roku vylepšujeme.

Pro každý druh čerstvých potravin existuje správná technologie čerstvosti:



DuoCooling*

*Naše základní technologie, kterou naleznete ve všech kombinovaných chladničkách a mrazničkách. Potraviny se díky dvěma kompletně odděleným chladicím okruhům nevysušují ani se nepřenáší žádný zápach.



Uchování potravin podstatně déle čerstvých



Zachování vitamínů a živin



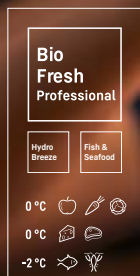
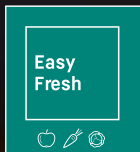
Méně plýtvání potravinami

Další informace a naše široké portfolio produktů najdete na home.liebherr.com/freshness.

EasyFresh: Ideální pro ovoce a zeleninu

Nebalené ovoce, zelenina nebo nejrůznější plody: Zde je všechno optimálně uloženo. Díky těsnému uzávěru zvyšují uložené potraviny vlhkost vzduchu v přihrádce. Potraviny tak zůstanou dlouho čerstvé.

+9 dní*



Hydro Breeze

Fish & Seafood

0 °C

0 °C

-2 °C

DuoCooling



* Uvedené dny ve srovnání se standardní chladničkou, ověřeno specialisty na uchovávání potravin v UAS Münster. Informace o dalších potravinách najdete na zadní straně.

BioFresh: Naše všestranná funkce

Díky ideální vlhkosti vzduchu a teplotě těsně nad 0 °C vydrží ovoce a zelenina v přihrádce Fruit & Vegetable mnohem déle čerstvé. Maso, ryby a mléčné výrobky je nejvhodnější skladovat v přihrádce na maso a mléčné výrobky Meat & Dairy.



DuoCooling

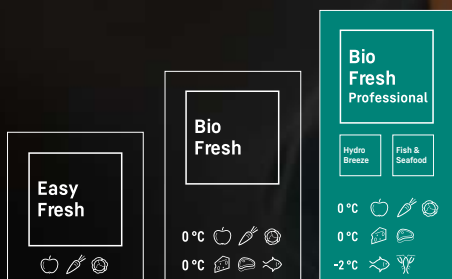
+19 dní*

* Uvedené dny ve srovnání se standardní chladničkou, ověřeno specialisty na uchovávání potravin v UAS Münster. Informace o dalších potravinách najdete na zadní straně.

BioFresh Professional: Pro extra čerstvost

Dokonalost technologií čerstvostí s úžasnou účinností poskytuje technologie BioFresh Professional: Studená svěží mlha HydroBreeze obestře jako balzám uskladněné ovoce a zeleninu a udrží je křupavé jako první den. V přihrádce Fish & Seafood zase zůstanou čerstvé ryby a mořské plody, jako když si je přinesete z trhu.

+3 dní*



DuoCooling

* Uvedené dny ve srovnání se standardní chladničkou, ověřeno specialisty na uchovávání potravin v UAS Münster. Informace o dalších potravinách najdete na zadní straně.

Perfektní přehled potravin a trvanlivosti

Zelenina

Chladicí
oddíl

Easy
Fresh



Bio
Fresh



Příhrádka
Fruit & Vegetable

Bio
Fresh
Professional



Příhrádka Fruit & Vegetable s HydroBreeze

No
Frost

	3 dní	3 dní	14 dní	6 měsíců
Artyčoky	3 dní	3 dní	14 dní	15 měsíců
Brokolice	3 dní	5 dní	13 dní	10 měsíců
Bylinky	3 dní	6 dní	13 dní	9 měsíců
Čekanka obecná	14 dnů	8 dnů	27 dnů	9 měsíců
Čekanka salátová	14 dnů	18 dnů	27 dnů	6 měsíců
Celer	8 dnů	13 dnů	28 dnů	12 měsíců
Červená řepa	5 dnů	6 dnů	18 dnů	12 měsíců
Chřest	8 dnů	10 dnů	18 dnů	4 měsíce
Cuketa	12 dnů	14 dnů	■	15 měsíců
Fazole	5 dnů	6 dnů	11 dnů	12 měsíců
Fazolové klíčky	1 den	2 dny	7 dnů	6 měsíců
Fenykl	3 dny	7 dnů	14 dnů	■
Hlávkový salát	2 dny	5 dnů	13 dnů	8 měsíců
Houby	2 dny	3 dny	7 dnů	15 měsíců
Hrách	6 dnů	7 dnů	14 dnů	9 měsíců
Kedlubeny	6 dnů	7 dnů	14 dnů	12 měsíců
Květák	10 dnů	12 dnů	21 dnů	12 měsíců
Mangold	4 dny	6 dnů	10 dnů	12 měsíců
Mrkev	40 dnů	50 dnů	80 dnů	12 měsíců
Okurka	12 dnů	14 dnů	■	■
Pórek	7 dnů	15 dnů	29 dnů	8 měsíců
Rajče	13 dnů	16 dnů	■	■
Rebarbora	6 dnů	7 dnů	13 dnů	9 měsíců
Římský salát	3 dny	7 dnů	19 dnů	■
Růžičková kapusta	9 dnů	11 dnů	20 dnů	12 měsíců
Sladká kukuřice	2 dny	2 dny	5 dnů	12 měsíců
Sladká paprika	8 dnů	10 dnů	■	6 měsíců
Špenát	4 dny	5 dnů	13 dnů	12 měsíců



Easy
Fresh



Bio
Fresh



Příhrádka
Fruit & Vegetable

Bio
Fresh
Professional



Příhrádka Fruit & Vege-
table s HydroBreeze

No
Frost

Ovoce

Chladicí oddíl

	■	■	■	12 měsíců
Banány				24 měsíců
Borůvky	3 dny	4 dny	9 dnů	10 měsíců
Broskve	4 dny	5 dnů	13 dnů	10 měsíců
Brusinky	32 dnů	40 dnů	60 dnů	12 měsíců
Fíky	2 dny	3 dny	7 dnů	12 měsíců
Granátové jablko	44 dnů	55 dnů	■	12 měsíců
Hroznové víno	10 dnů	12 dnů	29 dnů	12 měsíců
Hrušky	21 dnů	26 dnů	55 dnů	8 měsíců
Jablka	40 dnů	50 dnů	80 dnů	8 měsíců
Jahody	2 dny	3 dny	7 dnů	24 měsíců
Kiwi	32 dnů	40 dnů	80 dnů	8 měsíců
Kokos	15 dnů	19 dnů	30 dnů	12 měsíců
Maliny	1 den	1 den	3 dny	24 měsíců
Mango	4 dny	5 dnů	■	5 měsíců
Meruňky	6 dnů	7 dnů	13 dnů	12 měsíců
Nektarinky	4 dny	5 dnů	13 dnů	10 měsíců
Ostružiny	1 den	1 den	3 dny	12 měsíců
Pomeranče	36 dnů	45 dnů	■	8 měsíců
Rybíz	2 dny	3 dny	7 dnů	24 měsíců
Švestky	8 dnů	10 dnů	20 dnů	12 měsíců
Třesně (sladké)	6 dnů	7 dnů	14 dnů	12 měsíců
Víšně	3 dny	4 dny	7 dnů	12 měsíců

Easy
Fresh



Bio
Fresh



Příhrádka Meat & Dairy Příhrádka Meat & Dairy

Bio
Fresh
Professional



No
Frost

Sýry a mléčné výrobky

Chladicí oddíl



Brie	4 dny	4 dny	20 dnů	3 měsíce
Čedar	20 dnů	20 dnů	110 dnů	6 měsíců
Feta	4 dny	4 dny	20 dnů	3 měsíce
Gorgonzola	4 dny	4 dny	20 dnů	4 měsíce
Horský sýr	20 dnů	20 dnů	110 dnů	6 měsíců
Jogurt	3 dny	3 dny	12 dnů	■
Máslo	30 dnů	30 dnů	90 dnů	9 měsíců
Máslový sýr	10 dnů	10 dnů	40 dnů	4 měsíce
Mléko	3 dny	3 dny	12 dnů	2 měsíce
Mozzarella	7 dnů	7 dnů	20 dnů	10 měsíců
Parmezán	20 dnů	20 dnů	110 dnů	6 měsíců
Podmáslí	3 dny	3 dny	12 dnů	■
Ricotta	7 dnů	7 dnů	20 dnů	■
Sýr Eidam	10 dnů	10 dnů	40 dnů	4 měsíce
Sýr Ementál	20 dnů	20 dnů	110 dnů	6 měsíců
Sýr Gouda	10 dnů	10 dnů	40 dnů	4 měsíce
Sýr Raclette	10 dnů	10 dnů	40 dnů	4 měsíce
Sýr Tilsit	10 dnů	10 dnů	40 dnů	4 měsíce
Syrové vejce	15 dnů	15 dnů	45 dnů	■
Tvaroh	7 dnů	7 dnů	20 dnů	10 měsíců
Vaječný bílek	■	■	4 dny	10 měsíců
Vaječný žloutek	■	■	4 dny	10 měsíců
Žervé	7 dnů	7 dnů	20 dnů	10 měsíců

Maso a uzeniny

Chladicí oddíl

Drůbeží maso	1 den	1 den	■	6 měsíců
Hovězí maso	1 den	1 den	6 dnů	12 měsíců
Jehněčí maso	1 den	1 den	8 dnů	10 měsíců
Jitřnice	1 den	1 den	8 dnů	3 měsíce
Klobásy (Bratwurst)	1 den	1 den	8 dnů	3 měsíce
Lunchmeat	1 den	1 den	8 dnů	3 měsíce
Mleté maso	■	■	2 dny	3 měsíce
Párky	1 den	1 den	8 dnů	9 měsíců

Easy Fresh

○ ● ●

Bio Fresh

0 °C 🐄 🐑 🐓

Bio Fresh Professional

0 °C 🐄 🐑 🐓

No Frost

Příhrádka Meat & DairyPříhrádka Meat & Dairy



Párky typu „Mettwurst“	9 dnů	9 dnů	14 dnů	3 měsíce
Salám	7 dnů	7 dnů	14 dnů	3 měsíce
Slanina	2 dny	2 dny	12 dnů	3 měsíce
Šunka	1 den	1 den	9 dnů	3 měsíce
Telecí maso	1 den	1 den	6 dnů	12 měsíců
Vepřové maso	1 den	1 den	6 dnů	6 měsíců
Zvěřina	1 den	1 den	6 dnů	9 měsíců
Vnitřnosti	1 den	1 den	6 dnů	6 měsíců
Zvěřina	1 den	1 den	6 dnů	9 měsíců

Easy
Fresh



Bio
Fresh



Bio
Fresh
Professional



No
Frost

Ryby a mořské plody

Chladicí
oddíl

Candát	1 den	1 den	2 dny	4 dny	8 měsíců
Đas	1 den	1 den	2 dny	4 dny	6 měsíců
Garnát	1 den	1 den	2 dny	4 dny	3 měsíce
Jazyk obecný	1 den	1 den	2 dny	4 dny	4 měsíce
Kambala	1 den	1 den	2 dny	4 dny	6 měsíců
Krevety	1 den	1 den	2 dny	4 dny	3 měsíce
Langusta	1 den	1 den	2 dny	4 dny	3 měsíce
Losos	1 den	1 den	2 dny	4 dny	3 měsíce
Mečoun	1 den	1 den	2 dny	4 dny	3 měsíce
Mořský jazyk	1 den	1 den	2 dny	4 dny	6 měsíců
Mořský okoun	1 den	1 den	2 dny	4 dny	6 měsíců
Mušle	1 den	1 den	3 dny	6 dnů	3 měsíce
Okoun tichomořský	1 den	1 den	2 dny	4 dny	3 měsíce
Platýs	1 den	1 den	2 dny	4 dny	6 měsíců
Pražma královská	1 den	1 den	2 dny	4 dny	3 měsíce
Pstruh	1 den	1 den	2 dny	4 dny	2 měsíce
Sleď	1 den	1 den	2 dny	4 dny	2 měsíce
Treska	1 den	1 den	2 dny	4 dny	4 měsíce
Treska tmavá	1 den	1 den	2 dny	4 dny	6 měsíců
Tuňák	1 den	1 den	2 dny	4 dny	3 měsíce
Ústřice	1 den	1 den	3 dny	6 dnů	■

Příhrádka Meat & Dairy Příhrádka Fish & Seafood

Všechny uvedené hodnoty jsou pouze orientační a závisí na konkrétním druhu a na správném skladování bez přerušení řetězce chlazení od sklizně/produkce až po uložení do spotřebiče Liebherr. U potravin s datem minimální trvanlivosti vždy platí datum uvedené na obalu. U potravin označených ■ není vhodné skladování v odpovídajícím oddíle.



Perfektní skladování je ještě snazší: Všechny police máte s bezplatnou aplikací SmartDevice na dotyk prstu. Stáhněte si ji a budete vždy vědět, kam nejlépe potraviny uložit. Dostupnost se může lišit v závislosti na zemi.



A případné zbytky jídla můžete jednoduše zmrazit v mrazicím oddíle/spotřebiči s funkcí NoFrost.

Nepraktické odmrazování již není žádný problém. Díky automatické funkci odmrazování je zaručena stálá čerstvost zmrazených potravin.

LIEBHERR