



+11 dní

+48 dní

+40 dní

+8 dní

+8 dní

+16 dní

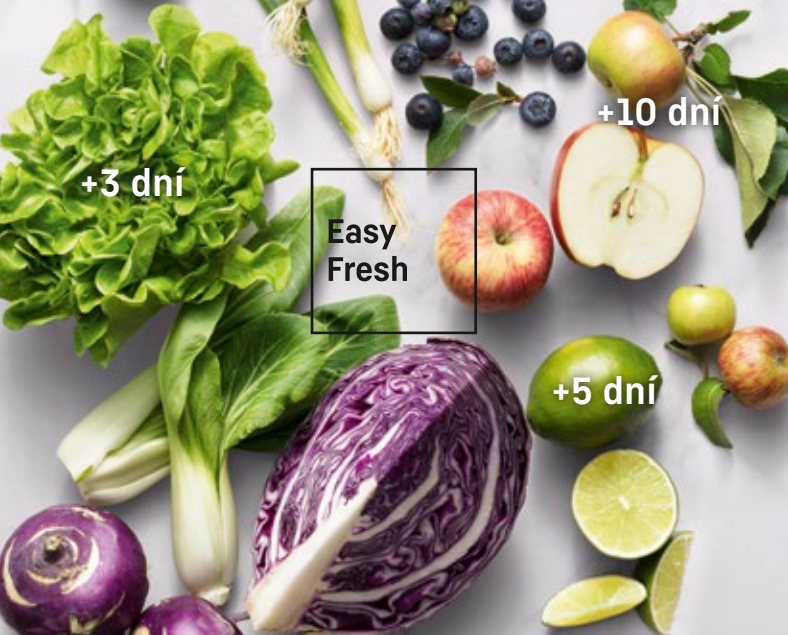
+10 dní

Na zachovanie ešte dlhšej čerstvosti.

Naše technológie čerstvosti pre perfektné skladovanie vašich potravín.

LIEBHERR

Chladenie a zmrazovanie



Údaje o dňoch sa týkajú porovnania s normálnou chladiacou časťou.



Dobrá pre naše najväčšie dobro.

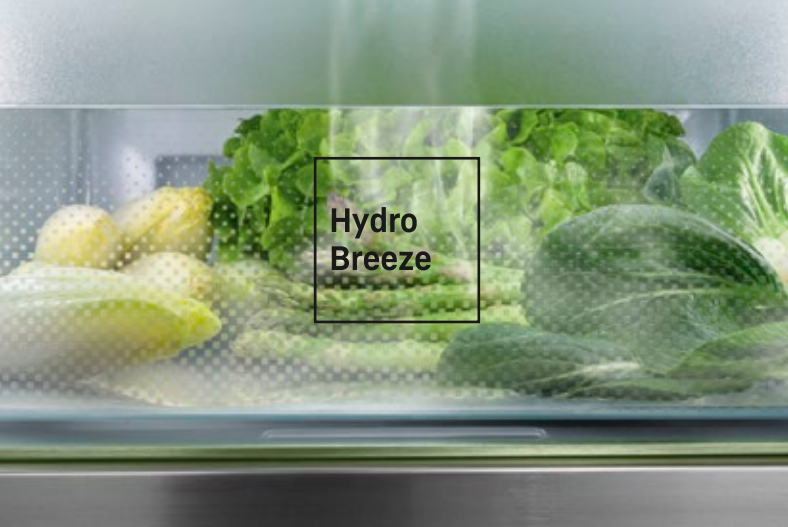
Zdravie je v našom živote na prvom mieste. Prirodzene k nemu patrí aj vyvážená strava, ktorá dodáva telu všetky dôležité živiny. Ideálne pestrá zmes množstva ovocia a zeleniny, ale aj rozumná konzumácia živočíšnych potravín, ako sú ryby a mäso a rovnako aj mliečne výrobky. Pritom platí: čím čerstvejšie, tým lepšie. A najlepšie podľa regiónu a sezóny.

Vychutnávať si každý deň niečo čerstvé nemusí pritom nevyhnutne znamenať aj každodenne nakupovať. V každom prípade je však dôležité správne skladovanie! Naše inovatívne technológie čerstvosti to pre vás radi zabezpečia. S najlepšou klímou na uskladnenie všetkých vašich potravín.

My nepustíme žiadny vzduch a vy si môžete vychutnávať.

Easy
Fresh

Vy máte radi ovocie a zeleninu, ovocie a zelenina majú radi vlhkosť. Obidve podmienky spĺňa náš priečnik EasyFresh – v pravom zmysle slova: Vo vzduchotesne uzavretej zásuvke je síce rovnaká teplota ako v chladiacej časti, avšak porovnateľne vyššia vlhkosť. Vytvára to klímu, pri ktorej sa ovocie a zelenina aj bez obalu cítia naozaj dobre a vďaka tomu vydržia oveľa dlhšie.



Hydro
Breeze



+3 dní

+3 dní

+5 dní

Extra čerstvosť.

Bio
Fresh
Professional

Inšpirované prírodou, zdokonalené v supermarkete. A teraz vo vašej chladničke: HydroBreeze je studená svieža hmla, ktorá jemne pokryje ovocie a zeleninu. Pri každom otvorení dverí HydroBreeze zvláží uskladnené potraviny a postará sa o chrumkavú čerstvosť – špeciálny efekt očarena vo vzduchotesnom priečinku BioFresh Professional.



Scan for Preview-Video: HydroBreeze
home.liebherr.com/hydrobreeze

Čerstvé ako z trhu.

Bio
Fresh
Plus

Zvlášť citlivé potraviny, ako sú ryby a morské plody, sa najlepšie skladujú pri veľmi nízkych teplotách a nízkej vlhkosti vzduchu. Alebo dokonca pri teplote -2°C v priečinku na skladovanie rýb a morských plodov Liebherr.



Údaje o dňoch sa týkajú porovnaní s normálnou chladiacou časťou.

Čo najdlhšie, čo najchutnejšie.

Bio
Fresh

Na čo myslíte pri čerstvom jedle? Na šťavnaté jahody priamo z poľa? Na černice z vlastnej záhrady? Na chrumkavý šalát alebo aromatický voňavý syr? Vychutnávať si maximálne čerstvé potraviny je jedna z radostí, ktorá nám osladzuje každodenný život. Túto radosť zväčšujeme pomocou BioFresh s optimálnymi klimatickými podmienkami.

Vďaka našej osvedčenej technológii čerstvosti sú vaše potraviny uskladnené pri teplote tesne nad 0 °C výrazne chladnejšie ako v ostatných častiach chladiacej časti. Pri vysokej vlhkosti vzduchu ostávajú ovocie a zelenia vo vzduchotesnom priečinku na ovocie a zeleninu dlhšie čerstvé a aromatické. Mäso, ryby a mliečne produkty sú najlepšie uschované v suchej klíme v priečinku na mäso a mliečne výrobky. Nechráni to len vitamíny, živiny a arómu, ale aj životné prostredie a vašu peňaženku. Pretože to, čo chutí dlhšie, nekončí v koši a nakupovať netreba tak často.



Údaje o dňoch sa týkajú porovnaní s normálnou chladiacou časťou.



Žiadna námraza v mraziacom priečinku: len tá, ktorá má chuť.

No
Frost

Všetko vypratať, čo sa môže pokaziť, dočasne uskladniť, pripraviť si handru – prišiel deň, keď treba mraziacu časť odmraziť. NoFrost vám ušetrí túto namáhavú prácu a získate viac času na veci, ktoré vás skutočne bavia.

Inovatívna technológia NoFrost zmrazuje mrazené potraviny vychladeným cirkulujúcim vzduchom a odvádza vlhkosť vzduchu von. Tam, kde nie je vlhkosť, tam sa nemôže ani vytvoriť vrstva ľadu. Výsledkom je: mraziaca časť, kde sa nikdy nevytvára námraza, vďaka čomu je energeticky efektívna. A dlhodobo čerstvé aromatické potraviny bez námrazy.



home.liebherr.com



