



+48 днів

+40 днів

+8 днів

+8 днів

+16 днів

+11 днів

---

# Продукти довше зберігають свіжість.

---

Наші технології зберігання свіжості  
– оптимальний вибір для ваших  
продуктів.

## LIEBHERR

Охолодження і заморожування

+10 днів



Приклади наведено в порівнянні зі звичайним холодильним відділенням.



## Відмінні якості для відмінного самопочуття.

---

Найголовніше в нашому житті – здоров'я. І важливим аспектом здоров'я є збалансоване харчування, яке необхідне для забезпечення організму всіма важливими поживними речовинами. Оптимальний вибір – різноманітне поєднання великої кількості овочів та фруктів, але й не треба забувати про належне споживання продуктів тваринного походження, як-от м'ясо та молочні продукти. При цьому діє правило: чим свіжіше – тим краще. В ідеалі – споживати регіональні та сезонні продукти.

Однак, щоб насолоджуватися свіжими продуктами, не обов'язково щодня їх купувати. Треба лише правильно їх зберігати! Наші інноваційні технології неодмінно забезпечать найкращий мікроклімат для продуктів, а тому довше зберігають їх свіжість

## Герметичні камери для більшої насолоди від смаку.

---

Easy  
Fresh

Всі люблять овочі та фрукти. А вони, в свою чергу, люблять вологе повітря. Наше відділення EasyFresh-Safe задовольняє обидві зазначені потреби в прямому сенсі слова: у герметичному ящику підтримується така сама температура, що і в холодильному відділенні, але з набагато більшою вологістю повітря. Завдяки цьому створюється сприятливий мікроклімат, в якому овочі та фрукти значно довше зберігаються без пакування.

## Якогома довше, якогома смачніше.

Bio  
Fresh

Що ви уявляєте, коли йдеться про свіжий смак? Соковиту полуницю прямо з поля? Ожину з власного саду? Хрумке листя салату або ароматний сир? Насолода найсвіжішими продуктами – це одна з тих радостей, що роблять наше життя комфортнішим. І ми допомагаємо зробити цю радість ще більш відчутною завдяки BioFresh і оптимальному кліматичному режиму.

Наша запатентована технологія забезпечення свіжості дає змогу зберігати продукти більш охолодженими у порівнянні з іншими холодильними відділеннями – за температури трохи вище 0° C. Завдяки високій вологості овочі та фрукти в герметичній камері Fruit & Vegetable-Safe довше зберігають свіжість і аромат. М'ясо, рибу і молочні продукти найкраще зберігати в сухому мікрокліматі – для цього оптимально підходять камери Meat & Dairy-Safe. Все це сприяє не лише збереженню вітамінів, поживних речовин і аромату, а й захисту довкілля й економії ваших грошей. Адже продукти, які довше зберігають смак, менше потрапляють у відходи й їх потрібно рідше докуповувати.

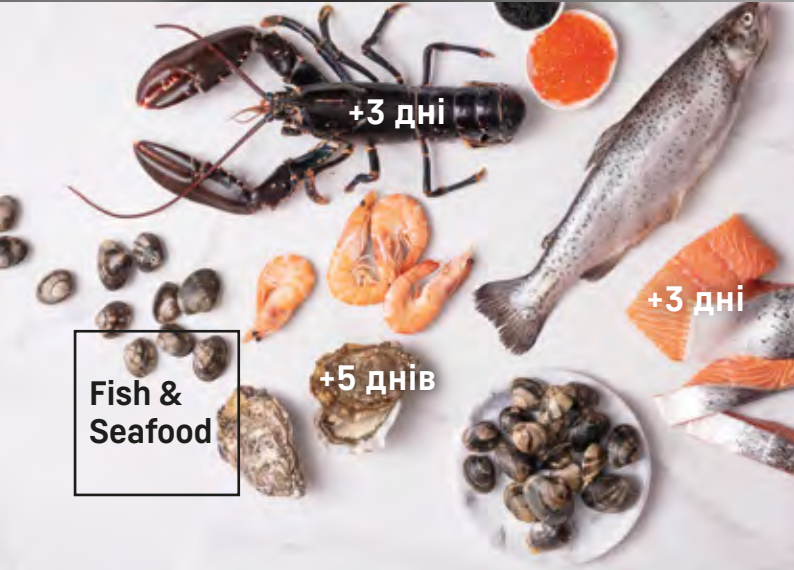


Приклади наведено в порівнянні зі звичайним холодильним відділенням.





Hydro  
Breeze



Fish &  
Seafood

+3 дні

+3 дні

+5 днів

## Заряд екстрасвіжості.

Bio  
Fresh  
Professional

Технологія, натхнена природою та апробована у супермаркетах, відтепер і у вашому холодильнику. HydroBreeze – це холодний освіжний туман, що тонким шаром покриває овочі та фрукти. Щоразу при відкриванні дверей HydroBreeze зрошує продукти і допомагає зберігати їх свіжими та хрумкими – особливо неймовірних результатів можна досягти у герметичній камері BioFresh Professional-Safe.



Скануйте й відкрийте для себе ідеальну свіжість:  
[home.liebherr.com/hydrobreeze](http://home.liebherr.com/hydrobreeze)

## Льодяна прохолода для свіжого улову.

Особливо чутливі продукти харчування, як-от риба і морепродукти, найкраще зберігаються за дуже холодної температури і незначної вологості повітря. Або при  $-2^{\circ}\text{C}$  в контейнері Fish & Seafood-Safe від Liebherr.



Приклади наведено в порівнянні зі звичайним холодильним відділенням.

# Найважливіші інгредієнти та термін зберігання (дні\*/місяці\*\*).

## Овочі

	Вітаміни	Мінерали	Холодильне відділення*	Easy Fresh*	Bio Fresh	Bio Fresh Professional*	No Frost**
Артишоки	A, B1, B2, C	Залізо, фтор	6	7	14	6	
Боби	A, B2, фолієва кислота	Магній, марганець	5	6	11	15	
Броколі	C, K, фолієва кислота	Залізо, йод	3	5	13	15	
Брюссельська капуста	C, E, K	Марганець, цинк	9	11	20	12	
Буряк	Фолієва кислота, пров, A	Залізо, марганець	5	6	18	12	
Горошок	A, B1, B2	Мідь, магній	6	7	14	15	
Гриби	B1, B2, D, K	Йод, калій, мідь	2	3	7	8	
Зелень	A, B1, B2, нікотинова кислота, B5, C	Калій, кальцій	3	6	13	10	
Кабачок	A, B1, C	Кальцій, магній, залізо	12	14	·	4	
Кольрабі	B1, B2, B6, C	Залізо, магній	6	7	14	9	
Кукурудза	A, B1, B2, нікотинова кислота, B5, B6	Калій, магній, фосфор	2	2	5	12	
Мангольд	A, B1, B2, C	Магній, марганець	4	6	10	12	
Мласкавець салатний	A, C, E, фолієва кислота	Залізо, фтор	3	7	19	·	
Морква	A, C, D, E	Калій, кальцій	40	50	80	12	
Огірок	A, B, E	Калій, кальцій	12	14	·	·	
Паприка	B6, C, E, K	Залізо, калій	8	10	·	6	
Паростки сої	B1, B2, нікотинова кислота, B5, B6, C	Калій, натрій фосфор	1	2	7	12	
Помідор	A, B1, C, E	Магній, цинк	13	16	·	·	
Радіккіо	C, пров. A	Калій, марганець	14	18	27	9	
Ревінь	Нікотинова кислота, B5, C, фолієва кислота	Кальцій, магній, фосфор	6	7	13	9	
Салат кочанний	A, E, фолієва кислота	Залізо, калій, марганець	2	5	13	·	
Селера	A, нікотинова кислота, B5, C, E, фолієва кислота	Залізо, калій, кальцій	8	13	28	6	
Спаржа	B1, C, K	Мідь, магній	8	10	18	12	
Фенхель	B1, пров. A	Магній, марганець	3	7	14	6	
Цвітна капуста	C, E, K, фолієва кислота	Калій, магній	10	12	21	12	
Цибуля-порей	B1, E, фолієва кислота	Кальцій, магній	7	15	29	8	
Цикорій салатний	B1, B2	Калій, марганець	14	18	27	9	

Шпинат	A, E, K, фолієва кислота	Йод, магній	4	5	13	12
--------	--------------------------	-------------	---	---	----	----

## Фрукти

	Вітаміни	Мінерали	Холодильне відділення*	Easy Fresh *	Bio Fresh *	Bio Fresh Professional *	No Frost **
Абрикос	A, B1, B2, E	Калій, мідь	6	7		13	12
Апельсин	B, C, фолієва кислота	Залізо, фосфор	36	45	·		8
Банан	B1, B6, біотин	Магній, марганець	·	·	·		12
Брусниця	C, E	Залізо, мідь, марганець	32	40	60		10
Виноград	C, E, фолієва кислота	Залізо, калій	10	12	29		12
Вишня	A, B1, B2, фолієва кислота	Залізо, калій	3	4	7		12
Гранат	B1, B2, B6, C, E	Залізо, калій	44	55	·		12
Груша	B1, B2, B6, E	Кальцій, магній	21	26	55		8
Інжир	Ф, C, біотин	Залізо, калій, кальцій	2	3	7		12
Ківі	A, C, K	Кальцій, магній	32	40	80		8
Кокос	A, B1, B2, B6, C, фолієва кислота	Кальцій, магній, марганець	15	19	30		12
Малина	A, B6, C, фолієва кислота	Кальцій, магній	1	1	3		24
Манго	A, C, E	Магній, цинк	4	5	·		5
Нектарин	A, B1, нікотинава кислота	Залізо, калій	4	5	13		10
Ожина	C, фолієва кислота	Залізо, калій, кальцій	1	1	3		12
Персик	B1, B2, B6, E, K	Калій, цинк	4	5	13		10
Полуниця	C, K, фолієва кислота	Марганець, цинк	2	3	7		24
Слива	B1, B2, B6, E, K	Залізо, калій, мідь	8	10	20		12
Смородина	B1, B2, B6, C, E	Залізо, цинк	2	3	7		24
Черешня	B1, B2, B6, C	Залізо, калій	6	7	14		12
Чорниця	B1, B2, B6, C, E	Марганець, цинк	3	4	9		24
Яблука	A, B1, біотин	Залізо, калій	40	50	80		8

## Сир і молочні продукти

	Вітаміни	Мінерали	Холодильне відділення*	Easy Fresh *	Bio Fresh *	Bio Fresh Professional *	No Frost **
Бергкезе	A, B2, D	Йод, фосфор, цинк	20	20	110		6
Брі	A, B2, B6, B12, D	Кальцій, натрій	4	4	20		3
Буттеркезе	B12, D, нікотинава кислота	Цинк, хлор	10	10	40		4
Гауда	A, B2, B12, D	Йод, фосфор, цинк	10	10	40		4



Горгондзола	B1, B2, B6, пров. А	Калій, хлорид, натрій	4	4	20	4
Едам	A, B2, B12	Кальцій, мідь	10	10	40	4
Емменталь	A, B2, B12, D	Мідь, натрій	20	20	110	6
Йогурт	A, B2, К	Фосфор, цинк	3	3	12	•
Масло	A, D, E, К	Фосфор, цинк	30	30	90	9
Молодий сир	Фолієва кислота	Залізо, фосфор, цинк	7	7	20	10
Молоко	A, B2, D, К	Калій, кальцій	3	3	12	2
Моцарела	A, B1, B2, B6, D, E	Калій, кальцій, натрій	7	7	20	10
Пармезан	A, B2, B12, D	Залізо, йод, кальцій	20	20	110	6
Раклет	A, B2, B12	Натрій, цинк, хлор	10	10	40	4
Рікота	A, B2, B12	Кальцій, мідь	7	7	20	•
Сир (творог)	B1, B2, нікотинова кислота, B5, C, E	Калій, кальцій, фосфор	7	7	20	10
Сколотини	A, B2, E	Калій, цинк	3	3	12	•
Тільзітер	A, D, фолієва кислота	Кальцій, цинк, хлор	10	10	40	4
Фета	A, B2, B12	Фосфор, цинк	4	4	20	3
Чеддер	A, B2, B12, E	Йод, кальцій, натрій	20	20	110	6
Яєчний білок	A, B1, B6, фолієва кислота	Калій, мідь, натрій, цинк	•	•	4	10
Яєчний жовток	A, B1, B6, фолієва кислота	Калій, мідь, натрій, цинк	•	•	4	10
Яйце, сире	B12, D, К, біотин	Залізо, кальцій, селен	15	15	45	•

## М'ясо і ковбаса

	Вітаміни	Мінерали	Холодильне відділення*	Easy Fresh*	Bio Fresh*	Bio Fresh Professional*	No Frost**
Бекон	A, нікотинова кислота, B5, B6, C, E	Калій, натрій, хлор	2	2	12	3	
Братвурст	A, B1, B2, B6, C, E	Кальцій, магній, фосфор	1	1	8	3	
Ліверна ковбаса	A, нікотинова кислота, C, E	Калій, натрій, хлор	1	1	8	3	
М'ясо дичини	B1, B2, нікотинова кислота, B5, B6, C, E	Калій, фосфор, сірка	1	1	6	9	
Меттвурст	B1, B2, нікотинова кислота, B5, B6, E	Калій, натрій, хлор	9	9	14	3	
Мортаделла	A, B1, B2, нікотинова кислота, B5, B6, C, E	Калій, натрій, хлор	1	1	8	3	
Птиця	A, нікотинова кислота, B5, B6, E	Калій, фосфор, сірка	1	1	6	6	
Саламі	B1, B2, нікотинова кислота, B5, B6, E	Калій, натрій, хлор	7	7	14	3	
Свинина	B1, B12, нікотинова кислота	Залізо, цинк	1	1	6	6	
Сосиски	A, D, E, К	Залізо, натрій, фосфор, цинк	1	1	8	3	
Субпродукти	A, B2, нікотинова кислота, B5, C, E	Калій, фосфор, сірка	1	1	2	6	

Телятина	B1, B2, B6	Калій, фосфор	1	1	6	12
Фарш	B2, нікотинова кислота, B5, B6, E	Калій, фосфор, сірка	-	-	2	3
Шинка	B1, B2, B6, B12	Фосфор, цинк	1	1	9	3
Ягнятина	B1, нікотинова кислота	Залізо, фтор, калій	1	1	8	10
Яловичина	B6, B12, нікотинова кислота	Калій, фосфор, цинк	1	1	6	12

## Риба та морепродукти

	Вітаміни	Мінерали	Холодильне відділення*	Easy Fresh*	Bio Fresh*	Bio Fresh Professional*	No Frost**
Дорада	B2, D, E	Калій, магній	1	1	2	4	3
Креветки	B2, B12, E	Магній, цинк	1	1	2	4	3
Ліманда	B1, B2, B5, B6	Кальцій, магній, натрій	1	1	2	4	4
Лосось	A, D, E, H	Калій, цинк	1	1	2	4	3
Молюски	B2, B12, фолієва кислота	Залізо, фтор	1	1	3	6	3
Морська камбала	A, D, E	Залізо, фтор	1	1	2	4	6
Морський окунь	A, B2, B12, D, E	Калій, фосфор, цинк	1	1	2	4	3
Морський чорт	A, B2, B12, D	Фтор, цинк	1	1	2	4	6
Морський язик	A, B2, B12, D	Фтор, йод, цинк	1	1	2	4	6
Омар	B2, B6, B12, D	Фтор, йод, цинк	1	1	2	4	3
Оселедець	B12, D, E	Натрій фосфор	1	1	2	4	2
Риба-меч	A, B2, B12, D	Калій, цинк	1	1	2	4	3
Сайда	A, B2, B12, D	Залізо, калій, цинк	1	1	2	4	6
Лаврак	A, B12, D, E	Залізо, фтор, йод	1	1	2	4	6
Скампі	B2, B12, E	Залізо, фтор, йод	1	1	2	4	3
Судак	A, B2, D, E	Фтор, йод, цинк	1	1	2	4	8
Тріска атлантична	A, B12, D, E	Залізо, фтор	1	1	2	4	4
Тунець	A, B1, B2, D	Калій, кальцій, натрій	1	1	2	4	3
Тюрбо	B2, B12, D	Йод, магній, цинк	1	1	2	4	6
Устриці	A, B2, B12, D	Залізо, фтор	1	1	3	6	3
Форель	A, B2, B12, D, E	Мідь, фосфор, цинк	1	1	2	4	2

Всі дані є орієнтовними і в кожному конкретному випадку залежать від сорту і належного зберігання без переривання процесу охолодження, від врожаю/виробника, а також холодильника Liebherr. Для продуктів із зазначенням мінімального терміну зберігання завжди діє дата, зазначена на пакуванні. Продукти, позначені символом \* не підходять для зберігання у відповідному відділенні.



# Відмінна форма щодня завдяки вітамінам і мінералам!

Вітаміни	
<b>Вітамін А</b>	Утворення родопсину; зволоження слизової оболонки; формування кісток і здорової шкіри
<b>Вітамін В1</b>	Передача певних нервових сигналів між головним і спинним мозком
<b>Вітамін В2</b>	Ріст шкіри, волосся і нігтів
<b>Вітамін В5</b>	Захист від інфекції завдяки утворенню антитіл; утворення гормонів проти стресу
<b>Вітамін В6</b>	Формування та відновлення м'язової тканини, здорової шкіри і нервової системи
<b>Вітамін В12</b>	Зростання; утворення червоних кров'яних тілець
<b>Вітамін С</b>	Утворення та збереження колагену; захист від інфекції та загоєння ран
<b>Вітамін D</b>	Міцна будова кісток
<b>Вітамін Е</b>	Захист клітинних оболонок; живлення шкіри, м'язів і нервів, а також серцево-судинної системи
<b>Вітамін К</b>	Згортання крові; будова зубів і кісток
<b>Фолієва кислота</b>	Природний вітамін В; формування спинного мозку плоду
<b>Нікотинова кислота</b>	Управління утворенням і виробленням енергії; забезпечення функціонування нервової системи та шлунково-кишкового тракту

Мінерали	
<b>Залізо</b>	Складає частину гемоглобіну
<b>Фтор</b>	Зміцнення кісток і зубної емалі
<b>Йод</b>	Збереження сполучної тканини; з'єднання сухожиль і зв'язок; розумове формування плоду
<b>Калій</b>	Функція м'язів і нервів; збалансований водний та кислотно-лужний баланс
<b>Кальцій</b>	Будова кісток і зубів; скорочення м'язів і згортання крові
<b>Мідь</b>	Формування кольору шкіри і волосся; зростання і функція нервів
<b>Магній</b>	Зростання; збереження міцних кісток і зубів; розслаблення м'язів; здорове серце та нервова система
<b>Марганець</b>	Засвоєння харчового білка; здорові нерви, гарні суглоби, стабільна структура кісток; вироблення гормонів щитовидної залози
<b>Натрій</b>	Збалансований водний баланс; оптимальний кислотно-лужний баланс
<b>Фосфор</b>	Зміцнення кісток і зубів; формування генетичного матеріалу
<b>Сірка</b>	Формування хрящів між кістками, сухожиль і всієї кісткової структури
<b>Селен</b>	Захист від вільних радикалів
<b>Цинк</b>	Допомога при загоєнні ран; зміцнення імунної системи

# LIEBHERR

## Жодного зайвого льоду у морозильній камері: лише лід для напоїв.

No  
Frost

Вийняти увесь вміст, деś розмістити продукти, що швидко псуються, для тимчасово зберігання, підкласти ганчірку... прийшов час розморозити морозильну камеру. NoFrost позбавляє вас від цієї обтяжливої роботи і дарує час для речей, які насправді приносять задоволення.

Завдяки інноваційній технології NoFrost продукти заморожуються за допомогою охолодженого циркуляційного повітря, а вологе повітря виводиться назовні. А там, де відсутня вологість, не утворюється лід. Результат: морозильна камера, в якій ніколи не утворюється лід, а відповідно й більша енергоефективність. Продукти тривалий час зберігають аромат і свіжість.



Дізнайтеся більше про наші технології свіжості та ознайомтеся з актуальними темами й тенденціями щодо харчування, зберігання їжі й багато чого іншого:  
[socialmedia.home.liebherr.com](https://socialmedia.home.liebherr.com)



FSC  
[www.fsc.org](http://www.fsc.org)

MIX

From responsible  
sources

FSC® C013736