



+11 Tage

+48 Tage

+40 Tage

+8 Tage

+8 Tage

+16 Tage

+10 Tage

So geht länger frisch.

Unsere Frischetechnologien für die
perfekte Lagerung Ihrer Lebensmittel.

LIEBHERR

Kühlen und Gefrieren



Tagesangaben beziehen sich auf den Vergleich zum normalen Kühlteil.



Gut für unser höchstes Gut.

Gesundheit steht in unserem Leben an oberster Stelle. Und eine ausgewogene Ernährung gehört natürlich dazu, um den Körper mit allen wichtigen Nährstoffen zu versorgen. Am besten eine bunte Mischung aus viel Obst und Gemüse, aber auch mit bewusstem Genuss tierischer Lebensmittel wie Fisch und Fleisch sowie Milchprodukten. Dabei gilt: Je frischer, desto besser. Und am besten regional und saisonal.

Dabei heißt täglich frisch genießen nicht unbedingt täglich neu einkaufen. Aber auf jeden Fall: richtig lagern! Unsere innovativen Frischetechnologien übernehmen das gerne für Sie. Mit dem jeweils besten Lagerklima für all Ihre Lebensmittel.

Genießen Sie, wir machen solange dicht.

Easy
Fresh

Sie lieben Obst und Gemüse, Obst und Gemüse lieben Luftfeuchtigkeit. Beide Bedürfnisse deckt unser EasyFresh-Safe ab – im wahrsten Sinne des Wortes: Im luftdicht verschlossenen Schubfach herrscht zwar die gleiche Temperatur wie im Kühlteil, aber eine messbar höhere Luftfeuchtigkeit. Das sorgt für ein Klima, bei dem sich Obst und Gemüse unverpackt richtig wohl fühlen und damit deutlich länger halten.

Möglichst lange möglichst lecker.

Bio
Fresh

Woran denken Sie bei frischem Genuss? An die saftigen Erdbeeren direkt vom Feld? Die Brombeeren aus dem eigenen Garten? An knackigen Salat oder aromatisch duftenden Käse? Lebensmittel so frisch wie möglich zu genießen, ist eine der Freuden, die uns den Alltag versüßen. Wir steigern diese Freude mit BioFresh und optimalen Klimabedingungen.

Mit unserer bewährten Frischetechnologie lagern Ihre Lebensmittel bei einer Temperatur knapp über 0°C deutlich kühler als im Rest des Kühlteils. Bei hoher Luftfeuchtigkeit bleiben Obst und Gemüse im luftdichten Fruit & Vegetable-Safe länger frisch und aromatisch. Fleisch, Fisch und Milchprodukte sind im trockenen Klima des Meat & Dairy-Safe bestens aufgehoben. Das schützt nicht nur Vitamine, Nährstoffe und Aromen, sondern auch die Umwelt und Ihren Geldbeutel. Denn was länger schmeckt, landet nicht so schnell im Abfall und muss seltener nachgekauft werden.



Tagesangaben beziehen sich auf den Vergleich zum normalen Kühlteil.



+11 Tage

+8 Tage

+40 Tage

Bio
Fresh

+90 Tage

+8 Tage

+5 Tage

+16 Tage

Meat & Dairy-Safe



Hydro
Breeze

Der extra Frische-Kick.

Bio
Fresh
Professional

Inspiziert von der Natur, perfektioniert im Supermarkt. Und jetzt in Ihrem Kühlschrank: HydroBreeze, ein kalter Frischenebel, der sich fein über das Obst und Gemüse legt. Bei jeder Türöffnung benetzt HydroBreeze die eingelagerten Lebensmittel und sorgt für knackigere Frische – der besondere Wow-Effekt im luftdichten BioFresh Professional-Safe.



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



+3 Tage

+3 Tage

+5 Tage

Wie fangfrisch vom Markt.

Bio
Fresh
Plus

Besonders sensible Lebensmittel wie Fisch und Meeresfrüchte lagern am besten bei eisigen Temperaturen und geringer Luftfeuchtigkeit. Oder eben bei -2°C im Fish & Seafood-Safe von Liebherr.



Tagesangaben beziehen sich auf den Vergleich zum normalen Kühlteil.

Wichtigste Inhaltsstoffe und Haltbarkeit (Tage*/ Monate**)

Gemüse

	Vitamine	Mineralien	Kühlteil*	Easy Fresh*	Bio Fresh*	Gefrierteil**
Artischocke	A, B1, B2, C	Eisen, Fluor	6	7	14	6
Blumenkohl	C, E, K, Folsäure	Kalium, Magnesium	10	12	21	12
Bohnen	A, B2, Folsäure	Magnesium, Mangan	5	6	11	15
Brokkoli	C, K, Folsäure	Eisen, Jod	3	5	13	15
Chicorée	B1, B2	Kalium, Mangan	14	18	27	9
Erbsen	A, B1, B2	Kupfer, Magnesium	6	7	14	15
Feldsalat	A, C, E, Folsäure	Eisen, Fluor	3	7	19	-
Fenchel	B1, Provit. A	Magnesium, Mangan	3	7	14	6
Gurke	A, B, E	Kalium, Kalzium	12	14	-	-
Karotte	A, C, D, E	Kalium, Kalzium	40	50	80	12
Kohlrabi	B1, B2, B6, C	Eisen, Magnesium	6	7	14	9
Kopfsalat	A, E, Folsäure	Eisen, Kalium, Mangan	2	5	13	-
Kräuter	A, B1, B2, Niacin, B5, C	Kalium, Kalzium	3	6	13	10
Lauch	B1, E, Folsäure	Kalzium, Magnesium	7	15	29	8
Mais	A, B1, B2, Niacin, B5, B6	Kalium, Magnesium, Phosphor	2	2	5	12
Mangold	A, B1, B2, C	Magnesium, Mangan	4	6	10	12
Paprika	B6, C, E, K	Eisen, Kalium	8	10	-	6
Pilze	B1, B2, D, K	Jod, Kalium, Kupfer	2	3	7	8
Radicchio	C, Prov. A	Kalium, Mangan	14	18	27	9
Rhabarber	Niacin, B5, C, Folsäure	Kalzium, Magnesium, Phosphor	6	7	13	9
Rosenkohl	C, E, K	Mangan, Zink	9	11	20	12
Rote Bete	Folsäure, Provit. A	Eisen, Mangan	5	6	18	12
Sellerie	A, Niacin, B5, C, E, Folsäure	Eisen, Kalium, Kalzium	8	13	28	6
Sojasprossen	B1, B2, Niacin, B5, B6, C	Kalium, Natrium, Phosphor	1	2	7	12
Spargel	B1, C, K	Kupfer, Magnesium	8	10	18	12
Spinat	A, E, K, Folsäure	Jod, Magnesium	4	5	13	12

Tomate	A, B1, C, E	Magnesium, Zink	13	16	-	-
Zucchini	A, B1, C	Kalzium, Magnesium, Eisen	12	14	-	4

Obst

	Vitamine	Mineralien	Kühlteil*	Easy Fresh *	Bio Fresh *	Gefrieranteil**
Apfel	A, B1, Biotin	Eisen, Kalium	40	50	80	8
Apfelsine	B, C, Folsäure	Eisen, Phosphor	36	45	-	12
Aprikose	A, B1, B2, E	Kalium, Kupfer	6	7	13	12
Banane	B1, B6, Biotin	Magnesium, Mangan	-	-	-	12
Birne	B1, B2, B6, E	Kalzium, Magnesium	21	26	55	8
Brombeeren	C, Folsäure	Eisen, Kalium, Kalzium	1	1	3	12
Erdbeeren	C, K, Folsäure	Mangan, Zink	2	3	7	24
Feige	A, C, Biotin	Eisen, Kalium, Kalzium	2	3	7	12
Granatapfel	B1, B2, B6, C, E	Eisen, Kalium	44	55	-	12
Heidelbeeren	B1, B2, B6, C, E	Mangan, Zink	3	4	9	24
Himbeeren	A, B6, C, Folsäure	Kalzium, Magnesium	1	1	3	24
Johannisbeeren	B1, B2, B6, C, E	Eisen, Zink	2	3	7	24
Kirschen (Süß-)	B1, B2, B6, C	Eisen, Kalium	6	7	14	12
Kiwi	A, C, K	Kalzium, Magnesium	32	40	80	8
Kokosnuss	A, B1, B2, B6, C, Folsäure	Kalzium, Magnesium, Mangan	15	19	30	12
Mango	A, C, E	Magnesium, Zink	-	-	-	5
Nektarine	A, B1, Niacin	Eisen, Kalium	4	5	13	10
Pfirsich	B1, B2, B6, E, K	Kalium, Zink	4	5	13	10
Pflaume	B1, B2, B6, E, K	Eisen, Kalium, Kupfer	8	10	20	12
Preiselbeeren	C, E	Eisen, Kupfer, Mangan	32	40	60	10
Sauerkirschen	A, B1, B2, Folsäure	Eisen, Kalium	3	4	7	12
Trauben	C, E, Folsäure	Eisen, Kalium	10	12	29	12

Käse und Milchprodukte

	Vitamine	Mineralien	Kühlteil*	Easy Fresh *	Bio Fresh *	Gefrieranteil**
Bergkäse	A, B2, D	Jod, Phosphor, Zink	20	20	110	6
Brie	A, B2, B6, B12, D	Kalzium, Natrium	4	4	20	3
Butter	A, D, E, K	Phosphor, Zink	30	30	90	9
Butterkäse	B12, D, Niacin	Zink, Chlor	10	10	40	4



Buttermilch	A, B2, E	Kalium, Zink	3	3	12	-
Cheddar	A, B2, B12, E	Jod, Kalzium, Natrium	20	20	110	6
Edamer	A, B2, B12	Kalzium, Kupfer	10	10	40	4
Ei, roh	B12, D, K, Biotin	Eisen, Kalzium, Selen	15	15	45	-
Eigelb	A, B1, B6, Folsäure	Kalium, Kupfer, Natrium, Zink	-	-	4	10
Eiweiß	A, B1, B6, Folsäure	Kalium, Kupfer, Natrium, Zink	-	-	4	10
Emmentaler	A, B2, B12, D	Kupfer, Natrium	20	20	110	6
Feta	A, B2, B12	Phosphor, Zink	4	4	20	3
Frischkäse	Folsäure	Eisen, Phosphor, Zink	7	7	20	10
Gorgonzola	B1, B2, B6, Prov. A	Kalium, Chlorid, Natrium	4	4	20	4
Gouda	A, B2, B12, D	Jod, Phosphor, Zink	10	10	40	4
Joghurt	A, B2, K	Phosphor, Zink	3	3	12	-
Milch	A, B2, D, K	Kalium, Kalzium	3	3	12	2
Mozzarella	A, B1, B2, B6, D, E	Kalium, Kalzium, Natrium	7	7	20	10
Parmesan	A, B2, B12, D	Eisen, Jod, Kalzium	20	20	110	6
Quark	B1, B2, Niacin, B5, C, E	Kalium, Kalzium, Phosphor	7	7	20	10
Raclette	A, B2, B12	Natrium, Zink, Chlor	10	10	40	4
Ricotta	A, B2, B12	Kalzium, Kupfer	7	7	20	-
Tilsiter	A, D, Folsäure	Kalzium, Zink, Chlor	10	10	40	4

Fleisch und Wurst

	Vitamine	Mineralien	Kühlteil*	Easy Fresh*	Bio Fresh*	Gefrierteil**
Bratwurst	A, B1, B2, B6, C, E	Kalzium, Magnesium, Phosphor	1	1	8	3
Geflügel	A, Niacin, B5, B6, E	Kalium, Phosphor, Schwefel	1	1	6	6
Hackfleisch	B2, Niacin, B5, B6, E	Kalium, Phosphor, Schwefel	-	-	2	3
Innereien	A, B2, Niacin, B5, C, E	Kalium, Phosphor, Schwefel	1	1	2	6
Kalbfleisch	B1, B2, B6	Kalium, Phosphor	1	1	6	12
Lammfleisch	B1, Niacin	Eisen, Fluor, Kalium	1	1	8	10
Leberwurst	A, Niacin, C, E	Kalium, Natrium, Chlor	1	1	8	3
Mettwurst	B1, B2, Niacin, B5, B6, E	Kalium, Natrium, Chlor	9	9	14	3
Mortadella	A, B1, B2, Niacin, B5, B6, C, E	Kalium, Natrium, Chlor	1	1	8	3
Rindfleisch	B6, B12, Niacin	Kalium, Phosphor, Zink	1	1	6	12
Salami	B1, B2, Niacin, B5, B6, E	Kalium, Natrium, Chlor	7	7	14	3
Schinken	B1, B2, B6, B12	Phosphor, Zink	1	1	9	3

Schweinefleisch	B1, B12, Niacin	Eisen, Zink	1	1	6	6
Speck	A, Niacin, B5, B6, C, E	Kalium, Natrium, Chlor	2	2	12	3
Wildfleisch	B1, B2, Niacin, B5, B6, C, E	Kalium, Phosphor, Schwefel	1	1	6	9
Würstchen	A, D, E, K	Eisen, Natrium, Phosphor, Zink	1	1	8	3

Fisch und Meeresfrüchte

	Vitamine	Mineralien	Kühlteil*	Easy Fresh*	Bio Fresh*	Bio Fresh Plus*	Gefrierteil**
Austern	A, B2, B12, D	Eisen, Fluor	1	1	3	6	3
Dorade	B2, D, E	Kalium, Magnesium	1	1	2	4	3
Forelle	A, B2, B12, D, E	Kupfer, Phosphor, Zink	1	1	2	4	2
Hering	B12, D, E	Natrium, Phosphor	1	1	2	4	2
Hummer	B2, B6, B12, D	Fluor, Jod, Zink	1	1	2	4	3
Kabeljau	A, B12, D, E	Eisen, Fluor	1	1	2	4	4
Lachs	A, D, E, H	Kalium, Zink	1	1	2	4	3
Limande	B1, B2, B5, B6	Kalzium, Magnesium, Natrium	1	1	2	4	4
Muscheln	B2, B12, Folsäure	Eisen, Fluor	1	1	3	6	3
Rotbarsch	A, B2, B12, D, E	Kalium, Phosphor, Zink	1	1	2	4	3
Scampi	B2, B12, E	Eisen, Fluor, Jod	1	1	2	4	3
Scholle	A, D, E	Eisen, Fluor	1	1	2	4	6
Schwertfisch	A, B2, B12, D	Kalium, Zink	1	1	2	4	3
Seelachs	A, B2, B12, D	Eisen, Kalium, Zink	1	1	2	4	6
Seeteufel	A, B2, B12, D	Fluor, Zink	1	1	2	4	6
Seezunge	A, B2, B12, D	Fluor, Jod, Zink	1	1	2	4	6
Shrimps	B2, B12, E	Magnesium, Zink	1	1	2	4	3
Steinbutt	B2, B12, D	Jod, Magnesium, Zink	1	1	2	4	6
Thunfisch	A, B1, B2, D	Kalium, Kalzium, Natrium	1	1	2	4	3
Wolfsbarsch	A, B12, D, E	Eisen, Fluor, Jod	1	1	2	4	6
Zander	A, B2, D, E	Fluor, Jod, Zink	1	1	2	4	8

Sämtliche Angaben sind Richtwerte und hängen im Einzelfall von der Sorte bzw. der sachgerechten Lagerung ohne Unterbrechung der Kühlkette von der Ernte/Herstellung bis zum Kühlgerät von Liebherr ab. Bei Lebensmitteln mit Angabe zur Mindesthaltbarkeit gilt immer das auf der Verpackung angegebene Datum. Die mit • gekennzeichneten Lebensmittel sind für die Lagerung im entsprechenden Fach nicht geeignet.

Täglich fit mit Vitaminen und Mineralien!

Vitamine	
Vitamin A	Herstellung des Sehpurpurs; Befeuchtung der Schleimhäute; Entwicklung von Knochen und gesunder Haut
Vitamin B1	Übertragung bestimmter Nervensignale zwischen Gehirn und Rückenmark
Vitamin B2	Wachstum von Haut, Haaren und Nägeln
Vitamin B5	Infektabwehr durch die Bildung von Antikörpern; Aufbau von Antistresshormonen
Vitamin B6	Bildung und Reparatur von Muskelgewebe, gesunder Haut und des Nervensystems
Vitamin B12	Wachstum; Bildung der roten Blutkörperchen
Vitamin C	Aufbau und Erhaltung von Kollagen; Infektabwehr und Wundheilung
Vitamin D	starker Knochenbau
Vitamin E	Schutz für Zellwände; Versorgung von Haut, Muskeln und Nerven sowie Herz-Kreislauf-System
Vitamin K	Blutgerinnung; Zahn- und Knochenaufbau
Folsäure	natürliches B-Vitamin; Rückenmarksentwicklung des Fötus
Niacin	Steuerung von Energiegewinnung und Energiebereit- stellung; Sicherung der Funktion von Nervensystem und Magen-Darm-Trakt

Mineralien	
Eisen	Bestandteil des Hämoglobins
Fluor	Härtung von Knochen und Zahnschmelz
Jod	Erhaltung des Bindegewebes; Verbindung von Sehnen und Bändern; geistige Ausbildung des Fötus
Kalium	Funktion von Muskeln und Nerven; ausgeglichener Wasser- und Säuren-Basen-Haushalt
Kalzium	Aufbau von Knochen und Zähnen; Muskelkontraktionen und Blutgerinnung
Kupfer	Aufbau von Haar- und Hautfarbe; Wachstum und Funktion von Nerven
Magnesium	Wachstum; Erhaltung starker Knochen und Zähne; Muskelentspannung; gesundes Herz und Nervensystem
Mangan	Nutzung von Nahrungseiweiß; gesunde Nerven, gute Gelenke, stabile Knochenstruktur; Bildung von Schilddrüsenhormonen
Natrium	ausgewogener Wasserhaushalt; optimale Säuren-Basen-Balance
Phosphor	Stärkung der Knochen und Zähne; Bildung des genetischen Materials
Schwefel	Bildung von Zwischenknorpeln der Knochen, der Sehnen und der gesamten Knochenstruktur
Selen	Schutz vor freien Radikalen
Zink	Unterstützung von Wundheilung; Stärkung des Immunsystems

LIEBHERR

Das einzige Eis, das ins Gefrierfach gehört: das mit Geschmack.

No
Frost

Alles ausräumen, Verderbliches zwischenlagern, Lappen auslegen – der Tag ist gekommen, an dem das Gefrierteil abgetaut werden muss. NoFrost erspart Ihnen diese lästigen Arbeiten und schenkt Ihnen mehr Zeit für die Dinge, die wirklich Spaß machen.

Die innovative NoFrost-Technologie friert das Gefriergut mit gekühlter Umluft ein und leitet Luftfeuchtigkeit nach außen ab. Und wo keine Feuchte ist, kann auch nichts vereisen. Das Ergebnis: ein Gefrierteil, das stets eisfrei und damit energieeffizienter ist. Und Lebensmittel mit aromatischer Langzeitfrische statt Bereifung.



Tauchen Sie ein in die Frische-Welt von **FreshMAG** und erfahren Sie von unseren Experten alles rund um unsere Geräte, Lebensmittellagerung, Ernährung, Rezepte und vieles mehr: blog.liebherr.com

