

---

# Guide : bien trier ses aliments

---

Compartimenter son réfrigérateur

# LIEBHERR

Réfrigération et congélation



## Sommaire

### **Bien ranger ses aliments**

Réfrigérateur avec BioFresh : où ranger quel aliment ?

Réfrigérateur sans BioFresh : où ranger quel aliment ?

Réfrigérateur-congélateur avec BioFresh et BioFresh Professional : où ranger quel aliment ?

Qu'est-ce qui ne va pas au réfrigérateur ?

### **Un guide utile pour le rangement**

Porte-bouteilles

VarioSafe

FlexSystem

Tablette de congélation

### **Spécial : stocker son vin, par amour du goût**

Le climat idéal pour votre vin

Laisser reposer et arriver à maturation

Pour un vieillissement en bouteille réussi

Caves à vin



## Bien ranger ses aliments.

Nous sommes tous pareils : en rentrant des courses, on souhaite simplement ranger le plus rapidement possible les aliments achetés. Et généralement, on les range là où l'on trouve de la place. Évidemment, ce n'est pas vraiment la bonne manière de procéder. Chaque aliment a en effet besoin de conditions de conservation particulières.

Concernant sa durée de conservation, chaque aliment a des exigences particulières en matière de température et d'hygrométrie. Cela signifie que vous pouvez garder vos aliments frais nettement plus longtemps simplement en les conservant correctement dans le réfrigérateur. D'une part, cela signifie une durée de conservation nettement plus longue pour vos aliments et, d'autre part, les vitamines et les nutriments qu'ils contiennent sont également conservés plus longtemps. Un réel bénéfice pour votre santé et votre bien-être. Autre point positif : l'ordre règne ainsi toujours dans votre réfrigérateur.

Où ranger quel aliment ? Cela dépend dans un premier temps du type de réfrigérateur et des zones de stockage dont vous disposez. Que ce soit avec ou sans BioFresh, nous vous montrons où stocker vos aliments pour les conserver au mieux, selon votre appareil.



# Réfrigérateur avec BioFresh.

Commençons par la section supérieure du réfrigérateur. Sur la plupart des réfrigérateurs, il s'agit d'un compartiment de congélation. Il est donc particulièrement adapté à la conservation des aliments congelés et à la fabrication de glaçons. Tenez compte du nombre d'étoiles sur le compartiment de congélation.

Les appareils dotés d'un compartiment congélateur 4 étoiles ont des températures de congélation d'au moins -18 °C, ce qui permet de congeler en toute sécurité des aliments frais et de les conserver pendant plusieurs mois.

**La partie réfrigérateur offre des conditions de conservation idéales pour les aliments suivants :**

- Les aliments qui sont consommés rapidement (par exemple, les plats déjà préparés, les restes et les gâteaux).
- Les aliments ayant une longue durée de conservation (par exemple, les conserves, les confitures et les marmelades).
- Les aliments qui sont encore en cours de maturation (par exemple, le fromage).
- Dans la zone supérieure : les fruits et légumes sensibles au froid (par exemple, courgettes, concombres, pommes de terre et ananas).
- Produits à décongeler et à dégeler

Mais qu'en est-il des produits délicats comme la laitue et les fraises, ou le poisson et la viande ? Ils ne se conservent pas longtemps dans le rayon réfrigéré, il faut les manger rapidement. Et parfois, il est inévitable de les jeter. La solution : BioFresh. Avec sa température juste au-dessus de 0 °C et une humidité de l'air réglable, les vitamines saines, les arômes et l'apparence appétissante de vos aliments se conservent plus longtemps.

Dans le compartiment BioFresh, avec son taux d'humidité élevé, les fruits et légumes sont stockés dans les conditions idéales. La charcuterie, la viande et les produits laitiers ainsi que les œufs, le poisson et les fruits de mer se conservent, quant à eux, mieux à faible humidité. Vous pouvez donc régler l'humidité vous-même. Vous pouvez savourer votre salade jusqu'à 8 jours, vos fraises jusqu'à 4 jours et votre délicieuse viande de bœuf jusqu'à 6 jours de plus par rapport à une conservation dans la partie réfrigérateur.

# Où stocker quoi dans un réfrigérateur avec BioFresh ?

Les aliments qui ont déjà été ouverts doivent également être placés dans le compartiment BioFresh. Ici aussi : plus la température est basse, mieux c'est.

La zone de température la plus chaude dans le réfrigérateur est la porte du réfrigérateur. Sur les balconnets de contre-porte, on rangera donc les boîtes de conserve, les tubes, les boissons et le beurre à tartiner, ou encore les fromages bien affinés. Le lait peut également y être stocké sans hésitation. Le lait cru doit cependant être conservé dans le compartiment BioFresh.

**Compartiment de congélation**

**Partie réfrigérateur**

Plats préparés

\* Congeler et décongeler des aliments

**BioFresh**



RBsfe 5221 ♦ Gamme Plus

**Support de porte**



**Compartiment de congélation**

Aliments surgelés, glaçons

**Partie réfrigérateur**

Confitures, gâteaux, plats préparés et cuisinés, congeler et décongeler des aliments, fromages (pour l'affinage), fruits et légumes sensibles au froid (courgettes, cornichons, ananas)

**BioFresh**

Fruits, légumes, viande, charcuterie, poisson, produits laitiers, œufs, fruits de mer

**Support de porte**

Cannettes, tubes, bouteilles, beurre et fromage (à consommer)



## Réfrigérateur sans BioFresh.

Vous n'avez pas de réfrigérateur BioFresh et vous vous demandez où ranger vos fruits et légumes, votre viande, vos produits laitiers et votre poisson ? Pour leur conservation aussi, nous avons des conseils judicieux à vous donner :

Conservez votre viande, vos saucisses, vos produits laitiers, vos œufs et votre poisson dans la partie inférieure de votre réfrigérateur. Les fruits et légumes restent frais plus longtemps dans les compartiments EasyFresh. Ceux-ci vous permettent également de réguler l'humidité. Vous prodiguez ainsi à vos aliments l'humidité ambiante optimale, même sur les réfrigérateur sans BioFresh. Cependant, pour profiter d'une fraîcheur optimale et d'une durée de conservation ultra-longue, BioFresh est sans nul doute le meilleur choix.



### EasyFresh. Idéal pour les fruits et légumes.

Ici, les fruits et légumes non emballés bénéficient des conditions idéales. Une salade, par exemple, garde toute sa fraîcheur pendant 7 jours à même température que dans la partie réfrigérateur.

## Où stocker quoi dans un réfrigérateur ?

### Partie réfrigérateur



Plats préparés

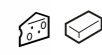
\* Congeler et décongeler des aliments



### EasyFresh



### Support de porte



### Partie supérieure du réfrigérateur

Confitures, gâteaux, plats préparés et cuisinés, congeler et décongeler des aliments, fromages (pour l'affinage), fruits et légumes sensibles (courgettes, cornichons, ananas)

### Partie inférieure du réfrigérateur

Viande, charcuterie, poisson, produits laitiers, œufs, fruits de mer

### EasyFresh

Fruits, légumes

### Support de porte

Cannettes, tubes, bouteilles, beurre et fromage (à consommer)



RDSfe 5220 ◊ Gamme Plus



## Combinaison réfrigérateur-congélateur avec BioFresh et BioFresh Professional.

Les réfrigérateurs équipés d'un compartiment Fish & Seafood BioFresh Professional en plus du compartiment BioFresh, vont encore plus loin. Cet équipement réjouira les amateurs de poisson, car avec sa température à -2 °C, la durée de conservation des poissons et des fruits de mer est doublée par rapport au compartiment BioFresh.

Un exemple : du saumon frais. Alors que sa durée de conservation recommandée n'est que d'un jour dans la zone réfrigérée normale, il reste frais jusqu'à 4 jours dans ce compartiment.

Mais ce n'est pas tout : en fonction de la quantité à stocker, la taille de cette zone de température peut être modulée. Le compartiment Fish & Seafood peut ainsi être subdivisé et faire cohabiter une zone à -2 °C avec une zone à 0 °C, à un rapport de 1/3 sur 2/3 dans un sens ou dans l'autre. Et si vous n'achetez jamais de poisson ou de fruits de mer et que vous n'avez donc pas besoin d'espace pour les stocker, la température peut être réglée à 0 °C pour tout le compartiment via l'écran tactile de l'appareil (si celui-ci en est équipé).



## Où stocker quoi dans un réfrigérateur-congélateur avec BioFresh et BioFresh Professional ?

### Partie réfrigérateur



Plats préparés

\* Congeler et décongeler des aliments

### BioFresh Professional avec compartiment Fish & Seafood.



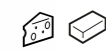
### BioFresh



### Compartiment de congélation



### Support de porte



CBNstd 578i Δ Gamme Peak

### Partie réfrigérateur

Confitures, gâteaux, plats préparés et cuisinés, congeler et décongeler des aliments, fromages (pour l'affinage), fruits et légumes sensibles au froid (p. ex. courgettes, cornichons, ananas)

### BioFresh Professional (à -2 °C)

Poisson, fruits de mer

### BioFresh

Fruits, légumes, viande, charcuterie, produits laitiers, œufs

### Support de porte

Cannettes, tubes, bouteilles, beurre et fromage (à consommer)

### Zone de congélation

Aliments surgelés, glaçons

Vous n'avez ni cave ni garde-manger ? Notre conseil : un réfrigérateur avec cellier. Avec une plage de température réglable de 6 °C à 14 °C, le compartiment cellier est idéal pour conserver les aliments particulièrement sensibles au froid et à la lumière.



## Qu'est-ce qui ne va pas au réfrigérateur ?

Nous vous avons expliqué comment stocker vos aliments de manière optimale. Une seule question demeure : quels aliments ne vont pas au réfrigérateur ? Il s'agit notamment des aliments extrêmement sensibles au froid, dont la température de conservation idéale est supérieure à 9 °C. Par exemple : les bananes, tomates, concombres et fruits tropicaux. Ceux-ci doivent être stockés à la cave ou au cellier.

Nous vous avons expliqué comment stocker vos aliments de manière optimale. Une seule question demeure : quels aliments ne vont pas au réfrigérateur ?

Il s'agit notamment des aliments extrêmement sensibles au froid, dont la température de conservation idéale est supérieure à 9 °C. Par exemple : les bananes, tomates, concombres et fruits tropicaux. Ceux-ci doivent être stockés à la cave ou au cellier.

Vous n'avez ni cave ni garde-manger ? Notre conseil : un réfrigérateur avec cellier. Avec une plage de température réglable de 6 °C à 14 °C, le compartiment cellier est idéal pour conserver les aliments particulièrement sensibles au froid et à la lumière.

## Des accessoires utiles pour compartimenter.

Pour faciliter le tri des aliments, il existe des dispositifs et des accessoires utiles. Ils sont non seulement pratiques, mais facilitent également l'utilisation du réfrigérateur au quotidien.



### Porte-bouteilles

Le porte-bouteilles est une solution pratique et esthétique pour ranger vos bouteilles. Selon le modèle, il est possible d'y disposer plusieurs bouteilles. Fini les bouteilles qui roulent dans le réfrigérateur !



### VarioSafe

Le VarioSafe présente vos aliments de manière agréable et permet un rangement bien organisé. Les aliments plus petits et les aliments emballés, les tubes et les bocaux se stockent de manière optimale dans le tiroir. Selon le modèle, le VarioSafe peut être positionné à plusieurs hauteurs. Pour plus d'espace, un deuxième niveau permet de stocker les aliments sur une hauteur plus élevée.



### FlexSystem

Un système de rangement tel que FlexSystem pour les compartiments BioFresh et EasyFresh, disponibles sur certains appareils permet un rangement ordonné et un tri clair de vos aliments. Vos produits, petits et grands, peuvent être rangés dans la partie réfrigérée. Ce système de rangement permet une subdivision claire, par exemple des fruits, des légumes ou encore selon la date de péremption. De plus, toutes les pièces du système sont robustes, faciles à nettoyer et vont au lave-vaisselle. En matière d'hygiène, vous jouez donc toujours la carte de la sécurité.



### Tablette de congélation

De plus grandes quantités de fruits, de légumes, d'herbes ou de baies, par exemple, peuvent aussi être congelées pour une durée de conservation plus longue. La tablette de congélation offre l'avantage que les aliments ne collent pas entre eux pendant la congélation et conservent leur forme originale. Elle facilite en outre l'emballage hermétique et la mise en portion ultérieure des aliments. Pendant le dégivrage, le bac de congélation sert également de bac de collecte de l'eau de dégivrage.

## Spécial : le stockage de vin par amour du goût.

Une fête de famille, des amis en visite ou une soirée tranquille : autant d'occasions d'ouvrir une bonne bouteille de vin. Toutefois, pour qu'un vin cultivé et élevé avec amour puisse révéler toute sa palette d'arômes, il doit être soigneusement manipulé. Conservé dans des conditions optimales et à température idéale, il procure le plus grand plaisir à la dégustation.

## Le climat idéal pour votre vin.

Un vin de grande qualité doit être conservé dans un endroit calme et dans des conditions contrôlées. Un bon stockage permet en effet aux arômes et nuances du vin de s'affirmer. Les chocs, les mauvaises odeurs ou les rayons UV perturbent ce processus. Les rayons UV peuvent déclencher des processus biochimiques dans le vin qui lui font perdre sa saveur et sa couleur. Les changements de température ou les chocs et les vibrations peuvent également entraver la maturation du vin. Il en va de même si les molécules du vin sont agitées.

### Laisser reposer et arriver à maturation.

Fruité aux arômes de pommes, fleuri aux effluves de lilas, épicé comme la cannelle : les connaisseurs ne manquent pas d'expressions figurées pour décrire les nuances du goût d'un bon vin.

Pendant le vieillissement en bouteille, divers composants tels que les acides ou les tanins et les colorants du vin réagissent entre eux. Cette interaction atténue les notes boisées tout en permettant aux arômes fruités de davantage se développer. Selon le type de vin, il faut parfois plusieurs années pour que tous les arômes s'expriment. Les influences extérieures telles que les odeurs peuvent les fausser, notamment lorsque le vin est stocké sur une étagère ouverte dans la cuisine. Toutes les caves ne se prêtent pas à cette utilisation.

### Pour un vieillissement en bouteille réussi.

- Les arômes se développent au mieux dans des bouteilles maintenues à des températures comprises entre 10 °C et 12 °C. La chaleur entrave la maturation en bouteille et détruit les notes subtiles du vin.
- L'oxygène altère le processus de maturation et pénètre dans la bouteille lorsque les bouchons sont desséchés.
- Un taux d'humidité supérieur à 50 % conserve le bouchon intact. La bouteille reste hermétique et le vin est protégé.
- Une cave à vin maintient les conditions de conservation à un niveau constant. C'est donc l'environnement optimal pour les processus de maturation en bouteille.





## Caves à vin.

Dans une bonne cave à vin, vous êtes sûrs de protéger votre vin des influences néfastes. L'humidité y est suffisamment élevée et les bouteilles sont protégées des UV et des impacts. En outre, la température peut y être réglée spécifiquement, selon que les bouteilles soient destinées à la consommation immédiate ou à la conservation sur le long terme.

### Caves à vin multi-température

Pour plus de flexibilité d'utilisation, la plupart des caves à vin ont une plage de réglage allant de +5 °C à +20 °C. La technologie innovante permet de maintenir les bouteilles à une température constante. À une température optimale de +10 °C à +12 °C, les vins d'exception mûrissent jusqu'à atteindre leur complexité aromatique caractéristique.

### Recréer les conditions d'une cave à vin.

Les caves à vin multi-température créent des conditions de conservation analogues à celles d'une vraie cave à vin. La température est maintenue à niveau constant dans tout l'intérieur, qui est contrôlé électroniquement. C'est pourquoi les caves à vin multi-température conviennent parfaitement pour le stockage à long terme et la maturation du vin. La température peut être réglée entre +5° C et +20 °C et permet de stocker une grande sélection de vins en bouteilles à la température de dégustation.



## La culture du vin pour les connaisseurs.

Le climat, le terroir, le cépage et le grain, de même qu'un élevage délicat constituent la base d'un bon vin. Le vigneron soigne la réalisation de toutes les étapes, de la culture à la mise en bouteille. Pour le stockage, les amateurs du monde entier font confiance à Liebherr. Car ce n'est que dans des conditions de stockage optimales qu'un vin d'exception développe tout son arôme.

### Caves à vin tempérées

#### Le bon vin à la bonne température à tout moment.

Si vous avez l'habitude d'ouvrir spontanément une bouteille de temps en temps, vous équiper d'une cave à vin est une décision judicieuse. Une sélection de différents types de vin peut être conservée à la température optimale de consommation. Selon le modèle, il existe des armoires avec différentes zones de température ou des compartiments à vin séparés et réglables individuellement. L'utilisation de composants spéciaux permet d'obtenir une stratification thermique précise. Ainsi par exemple, la partie supérieure avec sa température de +5 °C convient pour la régulation de la température du mousseux ou du champagne. La zone intermédiaire est idéale pour les vins blancs qui doivent être conservés à une température de consommation. Les vins rouges peuvent être tempérés à +18 °C dans la zone inférieure.



## Pour en savoir plus sur l'entreprise.

Réfrigérateurs et congélateurs de haute qualité alliés à des solutions numériques pour plus de commodité au quotidien.

Depuis 1954, Liebherr-Hausgeräte développe et produit des réfrigérateurs et des congélateurs répondant aux besoins les plus divers de ses clients. Sa gamme de produits englobe les combinés réfrigérateur-congélateur, les congélateurs coffres et les appareils encastrables les plus modernes. Liebherr-Hausgeräte propose également des appareils adaptés aux amateurs de vin et de cigares. En plus de sa large gamme de réfrigérateurs et de congélateurs à usage domestique, Liebherr-Hausgeräte propose également des réfrigérateurs et des congélateurs de haute qualité à usage professionnel. Boulangeries, pâtisseries, laboratoires, alimentation au détail, industrie des boissons et des surgelés, hôtellerie et restauration : les réfrigérateurs et congélateurs Liebherr offrent une solution adaptée aux besoins de stockage spécifiques. Presque tous les appareils pose libre et encastrables sont connectés et peuvent être intégrés dans des solutions de maison intelligente.