

---

# Vejledning: Perfekt sortering af mad

---

Opdeling af køleskabet

# LIEBHERR

Køl og Frys



## Indhold

### **Opbevar mad korrekt**

Køleskab med BioFresh: Hvad skal opbevares hvor?

Køleskab uden BioFresh: Hvad skal opbevares hvor?

Køle-/fryseskab med BioFresh og BioFresh Professional:

Hvad skal opbevares hvor?

Hvad hører ikke hjemme i køleskabet?

### **Nyttige hjælpere til opdeling**

Flaskehylde

VarioSafe

FlexSystem

Frysebakke

### **OBS: Opbevaring af vin – Den rene fornøjelse**

De ideelle opgivelser for din vin

Ro og modning

På den måde lykkes flaskemodningen

Vinskabe



## Fødevarer Korrekt opbevaring.

Kender du også det? Du kommer hjem fra den ugentlige indkøbstur, og du vil gerne have varerne i køleskabet så hurtigt som muligt. Så du sætter varerne ind, hvor der er plads. Men du er sikkert klar over, at dette er den forkerte tilgang. Fordi hver madvare kræver sine egne individuelle opbevaringsforhold.

Hver eneste madvare stiller særlige krav til temperaturen og luftfugtigheden, når det drejer sig om holdbarheden. Du kan holde dine ferske madvarer friske længere tid ved at opbevare dem rigtigt i køleskabet. Det betyder for det første, at dine madvarer holder sig betydeligt længere, og for det andet, at deres vitaminer og næringsstoffer bevares i længere tid. Det er en stor gevinst for din sundhed og dit velbefindende. Et ekstra plus-punkt: Der er altid orden i dit køleskab.

Hvad skal opbevares hvor? I det første trin afhænger det naturligvis af, hvilken type køleskab og tilsvarende opbevaringszoner du har. Uanset om det er med eller uden BioFresh, så viser vi dig, hvor din mad opbevares ideelt, afhængigt af køleskabet.

## Køleskab med BioFresh.

Vi begynder helt øverst i køleskabet: Her har de fleste køleskabe et fryserum. Dermed er fryseområdet særlig velegnet til opbevaring af dybfrostvarer og til at lave isterninger. Når du gør det, skal du være opmærksom på stjerneklassificeringen af fryserummet.

Apparater med et 4-stjernet fryseskab har frysetemperaturer på mindst -18 °C, hvilket gør rummet velegnet til sikker frysning af friske fødevarer og langtidsopbevaring over flere måneder.

### Fødevarer opbevares ideelt i køleskabet på følgende måde:

- Fødevarer, der snart skal spises (f.eks. allerede tilberedt retter, madrester og kager).
- Fødevarer med lang holdbarhed (f.eks. syltetøj og marmelade).
- Fødevarer, der stadig modnes (såsom ost)
- I det øverste område: Kuldefølsomt frugt og grønt (f.eks. zucchini, agurker, kartofler og ananas).
- Mad, der skal køles ned eller tøs op

Men hvad med følsomme fødevarer som frisk salat og friske jordbær eller endda fisk og kød? Disse holder sig ikke længe, når de opbevares i køleskabet og skal spises hurtigt eller endda smides væk. Løsningen: BioFresh. Ved en temperatur på lige over 0 °C og en regulerbar luftfugtighed bevares de sunde vitaminer, aromaer og fødevarernes appetitlige udseende længere end i traditionelle køleskabe.

Frugt og grøntsager opbevares i BioFresh-skuffen ved høj luftfugtighed under ideelle forhold, mens pølser, kød og mejeriprodukter samt æg, fisk og skaldyr bedst holdes ved lav luftfugtighed. Du kan selv justere fugtigheden. Nyd din salat i op til 8 dage, dine friske jordbær i op til 4 dage og dit lækre oksekød i op til 6 dage længere end ved opbevaring i køledelen.



## Hvad skal opbevares hvor i et BioFresh-køleskab?

Fødevarer, der allerede er åbnet, hører også hjemme i BioFresh-skuffen. Her gælder også: Jo koldere, jo bedre.

Den varmeste temperaturzone i køleskabet er køleskabsdøren. For eksempel er der plads til dåser, tuber, drikkevarer og blødt, smørbart smør og perfekt modnet ost. Det er heller ikke noget problem af opbevare mælk her. Råmælk bør dog opbevares i BioFresh-skuffen.

### Fryserum



### Køledel



### Tilberedte retter

\* Nedfrysning og optøning af fødevarer

### BioFresh



### Dørhylder



RBsfe 5221 ◊ Plus-serien

### Fryserum

Frosne fødevarer, isterninger

### Køledel

Marmelade, kager, færdigretter, mad, der skal køles ned eller tøs op, ost (til modning), kundefølsom frugt og grøntsager (f.eks. courgette, agurker, ananas)

### BioFresh

Frugt, grøntsager, kød, pølse, fisk, mejeriprodukter, æg, fisk og skaldyr

### Dørhylder

Dåser, tuber, flasker, smør og ost (klar til at spise)

## Køleskab uden BioFresh.

Du har ikke en BioFresh-enhed og spekulerer nu på, hvad du skal gøre med frugt og grøntsager og kød, mælk og fiskeprodukter? Også her har vi tips til ideel opbevaring:

Opbevar kød, pølser, mejeriprodukter, æg og fisk i køleskabets nederste køleskabsområde. Frugt og grøntsager holder sig frisk i længst tid i EasyFresh-skuffer. Fugtigheden kan desuden reguleres med EasyFresh-skuffen. Dette giver din mad det ideelle fugtighedsmiljø, selv med apparater uden BioFresh. Men når det drejer sig om den optimale friske oplevelse og ekstra lang holdbarhed, er BioFresh absolut det rigtige valg.



### EasyFresh. Ideelt til frugt og grøntsager.

Her har frugt og grøntsager det rigtig godt uden indpakning. Ved samme temperatur som i køledelen og lukket lufttæt i skuffen er for eksempel salat stadig sprød og frisk efter 7 dage.



## Hvad skal opbevares hvor i et køleskab?

### Køledel



Tilberedte retter

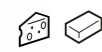
\* Nedfrysning og optøning af madvarer



### EasyFresh



### Dørhylder



### Den øverste frysedel

Marmelade, kager, færdigretter, mad, der skal køles ned eller tøs op, ost (til modning), kundefølsom frugt og grøntsager (f.eks. courgette, agurker, ananas)

### Den nederste frysedel

Kød, pålæg, fisk, mejeriprodukter, æg, fisk og skaldyr

### EasyFresh

Frugt, grønt

### Dørhylder

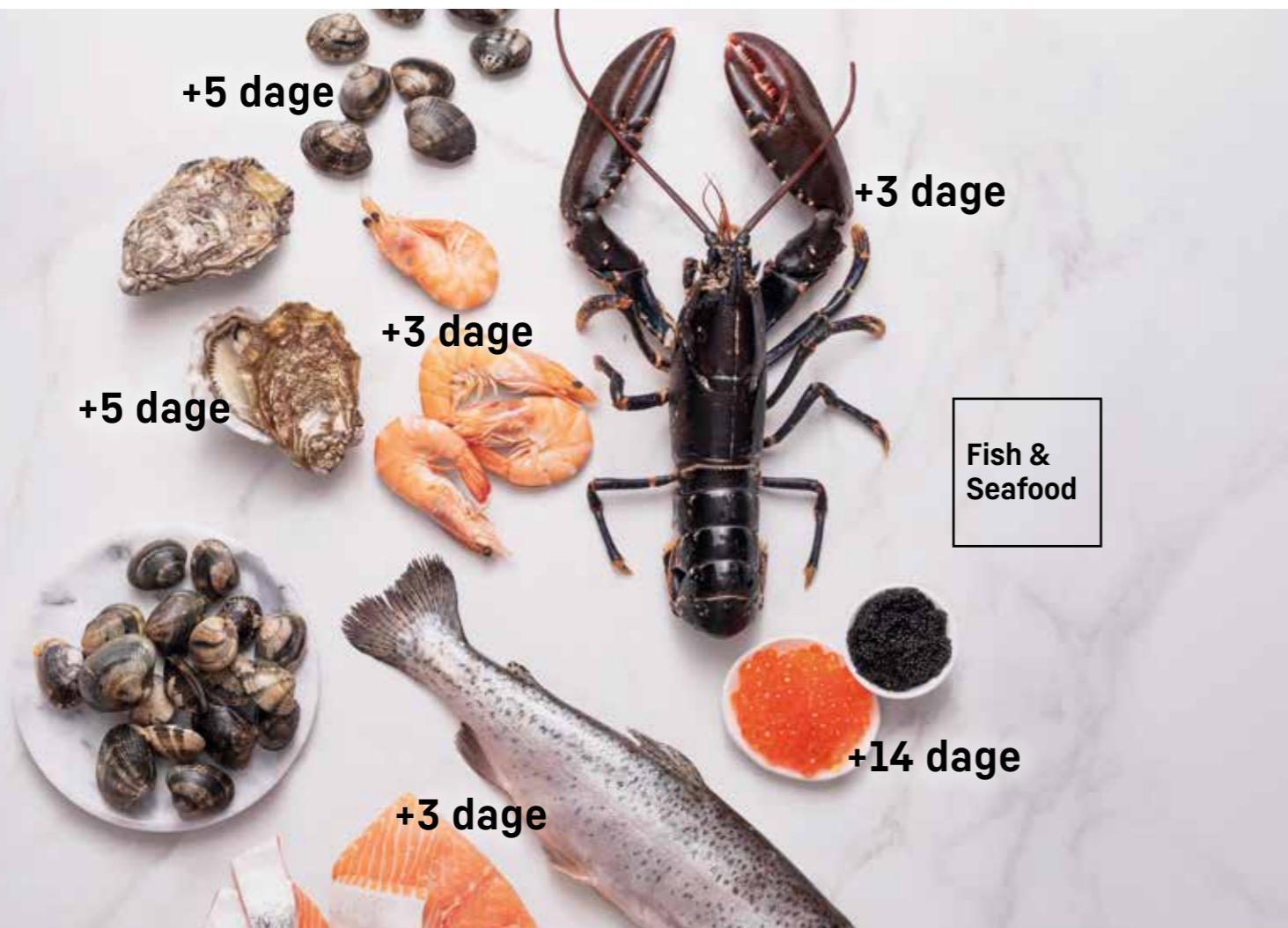
Dåser, tuber, flasker, smør og ost (klar til at spise)

## Køle-/fryseskab med BioFresh og BioFresh Professional.

Apparater, der har en BioFresh Professional med Fish & Seafood-skuffe foruden BioFresh er endnu mere avancerede. Med denne skuffe kan fisken opbevares helt ideelt, fordi holdbarheden af fisk og skaldyr fordobles ved -2 °C sammenlignet med en BioFresh-skuffe.

Et eksempel: Frisk laks. Sammenlignet med den anbefalede opbevaringsperiode på kun en dag i et normalt køleskab forbliver den frisk i op til 4 dage.

Men det er ikke alt: Afhængigt af mængden, der skal opbevares, kan du bestemme, hvor stor denne temperaturzone skal være. Dette betyder, at Fish & Seafood-skuffen ikke kun kan bruges fuldstændigt som en -2°C-zone, men også i kombination (relativt 1/3 til 2/3 og omvendt) med en 0°C-zone. Og hvis du ikke har købt fisk eller skaldyr og derfor ikke har brug for plads til at opbevare dem, kan temperaturen i skuffen indstilles helt til lidt over 0 °C ved hjælp af apparatets berøringsskærm (hvis tilgængelig).



## Hvad skal opbevares hvor i et køle-/fryseskab med BioFresh og BioFresh Professional?

### Køledel



Tilberedte retter

\* Nedfrysning og optøning af madvarer

### BioFresh Professional med Fish & Seafood-skuffe



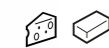
### BioFresh



### Fryserum



### Dørhylder



### Køledel

Marmelade, kager, færdigretter, mad, der skal køles ned eller tøs op, ost (til modning), kundefølsom frugt og grøntsager (f.eks. courgette, agurker, ananas)

### BioFresh Professional (ved -2 °C)

Fisk, skaldyr

### BioFresh

Frugt, grøntsager, kød, pålæg, mejeriprodukter, æg

### Dørhylder

Dåser, tuber, flasker, smør og ost (klar til at spise)

### Fryser

Frosne fødevarer, isterninger



CBNstd 578i Δ Peak-serien

Har du hverken en kælder eller et forråds-kammer?  
Vores tip: Et køleskab med kælderrum. Med et justerbart temperaturområde fra 6 °C til 14 °C er kælderrummet ideelt til opbevaring af især kuldefølsomme og lysfølsomme fødevarer.



## Hvad hører ikke hjemme i køleskabet?

Vi har nu gennemgået, hvor de forskellige fødevarer bedst opbevares i køleskabet. Men hvilke fødevarer hører ikke hjemme i køleskabet? Disse inkluderer ekstremt kuldefølsomme fødevarer, hvis ideelle opbevaringstemperatur er over 9 °C. Her er nogle eksempler: Bananer, tomater, agurker og tropiske frugter. Disse skal opbevares i kælderen eller spisekammeret.

Vi har nu gennemgået, hvor de forskellige fødevarer bedst opbevares i køleskabet. Men hvilke fødevarer hører ikke hjemme i køleskabet?

Disse inkluderer ekstremt kuldefølsomme fødevarer, hvis ideelle opbevaringstemperatur er over 9 °C. Her er nogle eksempler: Bananer, tomater, agurker og tropiske frugter. Disse skal opbevares i kælderen eller spisekammeret.

Har du hverken en kælder eller et forråds-kammer?  
Vores tip: Et køleskab med kælderrum. Med et justerbart temperaturområde fra 6 °C til 14 °C er kælderrummet ideelt til opbevaring af især kuldefølsomme og lysfølsomme fødevarer.

## Nyttige hjælpere til opdeling.



### Flaskehylde

Flaskeholderen er en praktisk og samtidig visuelt tiltalende løsning til opbevaring af flasker: Afhængigt af modellen kan der nemt placeres flere flasker på den. Flasker, der ruller frem og tilbage, hører derfor fortiden til.

Hvis du vil gøre madsorteringen lettere, kan du bruge nyttige værktøjer og tilbehør. De er ikke kun praktiske, men letter også den daglige brug af køleskabet.



### VarioSafe

VarioSafe viser tydeligt din mad og skaber orden på samme tid. Mindre fødevarer og pakker, tuber og glas opbevares optimalt heri. Afhængigt af modellen kan VarioSafe placeres i flere højdepositioner. Hvis der kræves mere plads, findes der en ekstra indsats-højde, såfremt det er nødvendigt.



### FlexSystem

Med et organisationssystem som FlexSystem til BioFresh- og EasyFresh-rum, som fås til udvalgte apparater, kan du på en overskuelig måde opbevare og sortere din mad. Det gør det muligt at opbevare både store og små fødevarer i køleområdet. Organisationssystemet gør det muligt med en tydelig opdeling, for eksempel efter frugt, grøntsager eller holdbarhedsdato. Derudover er alle dele af det robuste opbevaringssystem nemme at rengøre og tåler opvaskemaskine. Det betyder, at du altid er på den sikre side, når det kommer til hygiejne.



### Frysebakke

Her kan større mængder frugt, grøntsager, urter eller bær fryses for at øge holdbarheden. Fordelen ved frysebakken er, at maden ikke klæber sammen, når den er frosset, men holder sin oprindelige form. Det gør det også lettere at pakke lufttæt og opdele fødevarerne på et senere tidspunkt. Ved afrimning kan frysebakken fungere som en drypbakke til optøningsvandet.

## OBS: Opbevaring af vin Den rene fornøjelse.

En familiefest, besøg af gode venner eller en rolig aften er velkomne anledninger til at åbne en god flaske vin. For at en omhyggeligt dyrket, modnet vin kan udfolde sit smagspotentiale, har den brug for en omhyggelig behandling. Hvis den er lagret under optimale betingelser og tempereret til den rigtige temperatur, giver den maksimal nydelse, når den drikkes.

## De ideelle opgivelser for din vin.

En god vin skal lagre roligt under kontrollerede betingelser. Kun på den måde kan de komplekse duft- og smagsnuancer udvikle sig i flasken.

Vibrationer, lugte og UV-lys ødelægger denne proces. For eksempel kan UV-stråler udløse biokemiske processer i vinen, hvorved den mister smag og farve. Ændrede temperaturer eller stød og vibrationer beskadiger også den følsomme drik. Hvis vinmolekylerne blandes sammen, forringer dette den naturlige modningsproces.

### Ro og modning.

Frugtig som et æble, duftende som hyldeblomster, krydret som kanel – med malende sammenligninger karakteriserer vinkendere de fine aromaer og duftnuancer i en god vins bouquet.

Ved flaskemodningen reagerer forskellige dele som f.eks. syrer eller garve- og farvestoffer i vinen med hinanden. Derved reduceres intensive trænoter, og frugtige aromaer kan fortsætte med at udvikle sig. Afhængigt af vinsorten kan det vare nogle år, indtil en vin udvikler sin fulde aroma. Påvirkninger fra omgivelserne såsom lugt kan forvrænge aromaen, især når vin opbevares på en åben hylde i køkkenet. Derfor egner enhver kælder sig ikke som vinkælder.

### På den måde lykkes flaskemodningen.

- I konstant kølede flasker mellem 10 °C og 12 °C kan aromaerne i vinen bedst udvikle sig. Varme påvirker flaskemodningen og ødelægger fine smagsnoter.
- Ilt påvirker modningsprocessen og trænger frem for alt ind i flasken gennem udtørrede propper.
- En luftfugtighed over 50 procent holder proppen intakt – flasken forbliver tæt, vinen beskyttet.
- En vinkælder skaber ensartede opbevaringsforhold og udgør derfor det ideelle miljø for den aldriingsproces, der foregår i vinflasken.





## Vinskabe.

I vinskabene af høj kvalitet er dit vinlager beskyttet mod forkerte lagerbetingelser. I det indvendige rum hersker der en tilstrækkelig høj luftfugtighed, indholdet forbliver beskyttet mod UV-lys samt mod rystelser. Derudover kan temperaturen reguleres individuelt – afhængigt af, om flaskerne er beregnet til at blive drukket snart eller til langfristet lagring.

### Vinklimaskabe

Af hensyn til en fleksibel anvendelse har en stor del af vinskabene et indstillingsområde fra +5 °C til +20 °C. Innovativ teknologi sørger for, at flaskerne opbevares ved konstant temperatur. Ved optimale +10 °C til +12 °C modner værdifuld vin til sin fulde smagsmangfoldighed.

### Forudsætninger som i en vinkælder.

Vinklimaskabe skaber lignende lagerbetingelser som en vinkælder. I hele det indvendige rum hersker der en konstant temperatur, der styres elektronisk. Dermed egner vinklimaskabe sig optimalt til den langfristede opbevaring og modning af vine. Ved hjælp af det fleksible temperaturvalg mellem +5 °C til +20 °C kan de som alternativ også holde et større udvalg af vinflasker med drikketemperatur på lager.



## Vinkultur for kendere.

Klima, jord, vinstok og drue samt den skånende forarbejdning er grundlaget for en god vin. Vinavleren sørger for, at hvert trin fra dyrkning til aftapning passer. Ved lagringen stoler vinkendere i hele verden på Liebherr. For kun under optimale lagerbetingelser udvikler en fremragende vin sin fulde aroma i flasken.

### Serveringsskabe

#### Altid den passende vin med den rigtighedstemperatur.

Hvis du gerne åbner en god flaske vin spontant, har du det helt rigtige udstyr med et vintempereringsskab. Her kan der opbevares et udvalg af forskellige vintyper ved den pågældende optimale drikketemperatur. Afhængigt af modellen er der skuffer med forskellige temperaturzoner eller individuelt justerbare, separate vinskuffer. Ved at anvende specielle komponenter opnås der en målrettet lagdeling af temperaturen. Med en temperatur på +5 °C er det øvre område for eksempel særligt velegnet til temperering af mousserende vin eller champagne. Området imellem dem er ideelt til hvidvine, der skal lagres ved drikketemperatur. Og i den nederste del kan rødvin tempereres ved +18 °C.



## Om os.

**Køleskabe og fryseskabe af høj kvalitet samt digitale løsninger for større komfort i hverdagen.**

Siden 1954 har Liebherr udviklet og produceret køleskabe og fryseskabe til en lang række kundebehov. Produktporteføljen spænder fra køle-/fryseskab over klassiske dybfrysere til de nyeste indbyggede apparater. Liebherr tilbyder også passende apparater til vin- og cigarelskere. Ud over et omfattende udvalg af køleskabe og fryseskabe til privat brug tilbyder Liebherr også køleskabe og fryseskabe af høj kvalitet til professionel brug. Uanset om det drejer sig om bagerier og konditorier, laboratorier, fødevareforhandlere, drikkevare- og fryseindustrien eller i hotel- og cateringbranchen tilbyder Liebherr den rigtige løsning til individuelle opbevaringsbehov til alle behov. Næsten alle fritstående og indbyggede apparater er netværkskompatible og kan integreres i eksisterende SmartHome-løsninger.