
Guía para ordenar perfectamente los alimentos

División del frigorífico

LIEBHERR

Refrigeración y congelación



Índice

Guardar debidamente los alimentos

Frigorífico con BioFresh: ¿dónde se guarda cada cosa?

Frigorífico sin BioFresh: ¿dónde se guarda cada cosa?

Combinación frigorífico-congelador con BioFresh y BioFresh Professional: ¿dónde se guarda cada cosa?

¿Qué no se debe guardar en el frigorífico?

Accesorios útiles para la división

Estante para botellas

VarioSafe

FlexSystem

Bandeja de congelación

Especial: conservación de vinos. Por amor al sabor

El clima ideal para su vino

Reposo y maduración

Así se maduran las botellas correctamente

Armarios para vino



Guardar debidamente los alimentos.

¿Le resulta familiar? Al volver de hacer la compra semanal, lo que se quiere hacer es colocar lo antes posible los productos comprados en su lugar. Por lo general, los alimentos se guardan donde caben. No obstante, seguro que usted mismo se imagina que esta no es la manera correcta de proceder. La razón es que cada alimento necesita un clima diferente para sentirse bien.

Cada alimento requiere diferentes condiciones de temperatura y humedad del aire para su conservación. Guardando correctamente los alimentos en el frigorífico, usted puede mantenerlos frescos durante más tiempo. Esto supone, por un lado, retrasar significativamente la fecha de caducidad de los alimentos y, por otro, conservar durante más tiempo las vitaminas y nutrientes que contienen. Un verdadero plus para su salud y bienestar. A esto se une que así siempre reinará orden en el interior de su frigorífico.

¿Dónde se guarda cada cosa? En primer lugar, ello depende del tipo de frigorífico y de las zonas de almacenamiento de las que usted disponga. Aquí le enseñamos el mejor lugar para guardar los alimentos según el tipo de frigorífico, independientemente de si dispone de BioFresh o no.



Frigorífico con BioFresh.

Empecemos por arriba de todo: aquí, en la mayor parte de los frigoríficos, suele haber un compartimento congelador. Este resulta especialmente adecuado para guardar alimentos congelados y hacer cubitos de hielo. Fíjese en la indicación de las estrellas del compartimento congelador.

En los electrodomésticos con un compartimento congelador de 4 estrellas, predominan temperaturas muy bajas de -18 °C como mínimo, de modo que el compartimento es adecuado para congelar con seguridad alimentos frescos y almacenarlos a largo plazo durante varios meses.

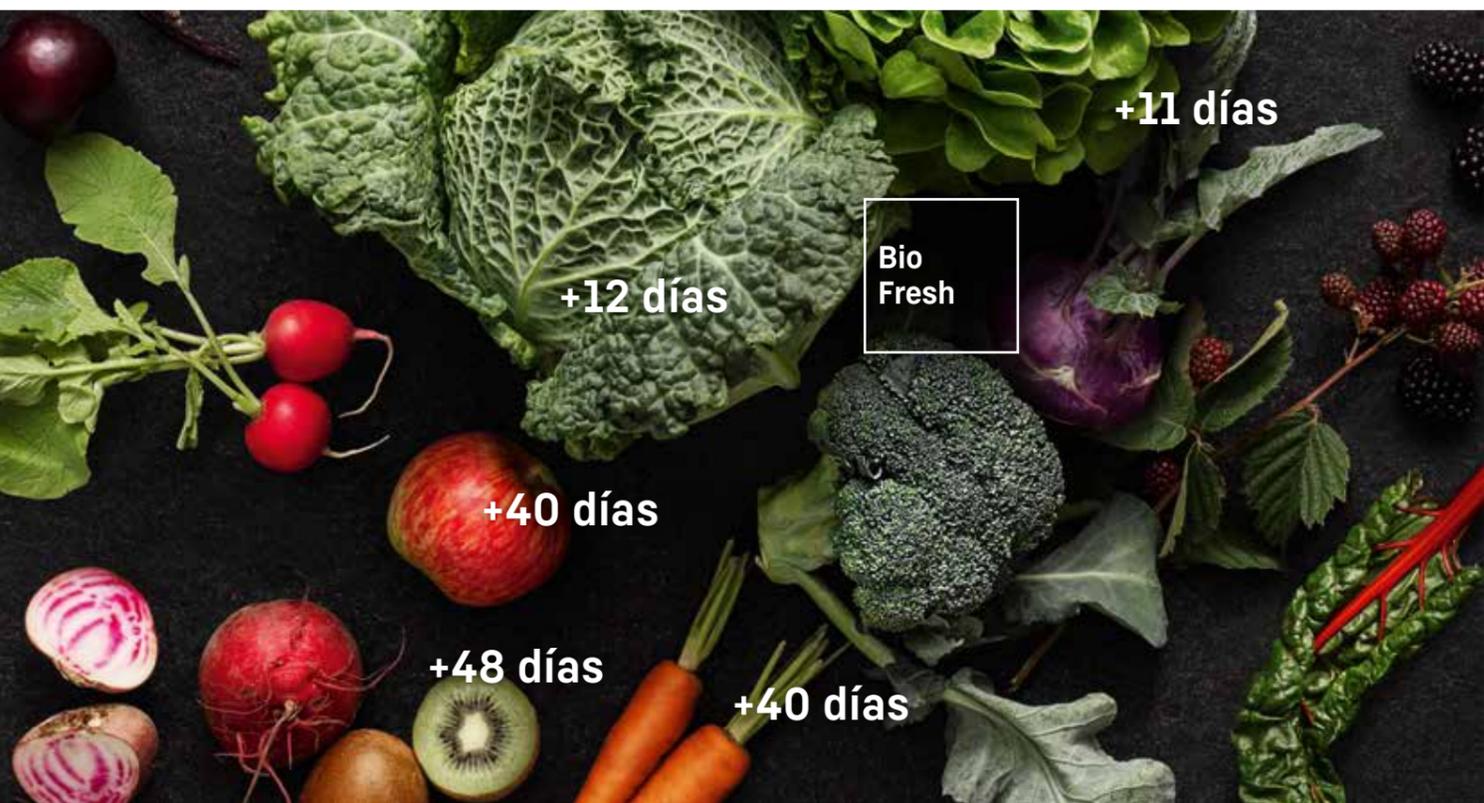
Por el contrario, el compartimento del frigorífico resulta ideal para guardar los siguientes productos:

- Alimentos que se hayan de consumir sin tardanza (por ejemplo, comida ya preparada, restos de comidas y tartas o pasteles).

- Alimentos de larga durabilidad (por ejemplo, conservas, mermelada y jalea).
- Alimentos que aún estén en proceso de maduración (por ejemplo, queso).
- En la parte superior: frutas y verduras sensibles al frío (por ejemplo, calabacines, pepinos, patatas y piña).
- Productos para congelar y descongelar

Sin embargo, ¿qué ocurre con los alimentos delicados, como la lechuga, las fresas o también la carne y el pescado frescos? Estos no se conservan durante mucho tiempo en el compartimento del frigorífico y deben consumirse rápidamente o, incluso, tirarse a la basura. La solución: BioFresh. Con una temperatura de poco más de 0 °C y una humedad del aire regulable se mantienen las vitaminas, los aromas y el aspecto apetecible de los alimentos durante más tiempo.

En el cajón BioFresh, las frutas y verduras se conservan con una humedad del aire alta, es decir, en las condiciones ideales, mientras que los embutidos, la carne y los productos lácteos, así como los huevos, el pescado y el marisco, se conservan mejor en un espacio con humedad del aire baja. La humedad del aire puede regularla a su voluntad. Disfrute hasta 8 días más de la lechuga, 4 días más de las fresas o 6 días más de la succulenta carne de vacuno que si los guardara en el compartimento del frigorífico.



¿Dónde se almacena cada cosa en un frigorífico con BioFresh?

Los productos ya abiertos también se guardan en el cajón BioFresh. La razón es que a ellos también se aplica la máxima de “cuanto más frío, mejor”.

La puerta es la parte del frigorífico donde más elevada es la temperatura. Por ello, los estantes previstos en la misma constituyen el lugar ideal para guardar frascos, tubos, bebidas y mantequilla untada, así como queso rallado. También la leche se puede guardar aquí sin problema. Sin embargo, la leche cruda conviene guardarla en el cajón BioFresh.

Compartimento congelador



Compartimento del frigorífico



Comidas preparadas



* Congelación y descongelación de productos



BioFresh



RBsfe 5221 ◊ Serie Plus

Estantes en la contrapuerta



Compartimento congelador

Ultracongelados, cubitos de hielo

Compartimento del frigorífico

Mermelada, pasteles, comidas preparadas y precocinadas, productos para congelar y descongelar, queso (para maduración), fruta y verduras sensibles al frío (por ejemplo, calabacín, pepinos, piña)

BioFresh

Fruta, verdura, carne, salchichas, pescado, productos lácteos, huevos, marisco

Estantes en la contrapuerta

Frascos, tubos, botellas, mantequilla y queso (listos para comer)

Frigorífico sin BioFresh.

¿No posee un electrodoméstico BioFresh y se pregunta dónde colocar las frutas y verduras, además de la carne, la leche y el pescado? Aquí también tenemos algunos consejos para la conservación ideal:

Guarde la carne, salchichas, productos lácteos, huevos y pescado en la zona de refrigeración más baja del frigorífico. Sin embargo, la fruta y verdura se conservan más tiempo frescas en los cajones EasyFresh. Con el cajón EasyFresh se puede regular la humedad. Ello permite conservar los alimentos en un ambiente con la humedad ideal incluso en electrodomésticos sin BioFresh. No obstante, para obtener la máxima frescura y la máxima duración, BioFresh es definitivamente la opción más adecuada.



EasyFresh. Ideal para fruta y verdura.

En esta atmósfera, las frutas y verduras sin envasar se encuentran muy a gusto. A la misma temperatura que en el compartimento frigorífico y cerrada al vacío en el cajón, una lechuga sigue fresca y crujiente al cabo de siete días.



¿Dónde almacenar cada cosa en un frigorífico?

Compartimento del frigorífico



Comidas preparadas

* Congelación y descongelación de productos



EasyFresh



Estantes en la contrapuerta



Compartimento superior del frigorífico

Mermelada, pasteles, comidas preparadas y precocinadas, productos para congelar y descongelar, queso (para maduración), fruta y verduras sensibles al frío (por ejemplo, calabacín, pepinos, piña)

Compartimento inferior del frigorífico

Carne, salchichas, pescado, productos lácteos, huevos, marisco

EasyFresh

Fruta, verdura

Estantes en la contrapuerta

Frascos, tubos, botellas, mantequilla y queso (listos para comer)



RDsfe 5220 ◊ Serie Plus

Combinación frigorífico-congelador con BioFresh y BioFresh Professional.

Los electrodomésticos que, además de BioFresh, disponen de un cajón BioFresh Professional con cajón Fish & Seafood, van un paso más allá. Este cajón ofrece una función muy especial para los amantes del pescado, pues a $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$, el pescado y el marisco se conservan el doble de tiempo en comparación con el cajón BioFresh.

Por ejemplo: el salmón fresco. A diferencia del período de conservación recomendado de un solo día en la zona de refrigeración normal, este se conserva fresco hasta cuatro días.

Pero esto no es todo: según la cantidad que se deba almacenar, usted decide el tamaño de esta zona de temperatura. Así, el cajón Fish & Seafood no solo se puede utilizar entero como zona a $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$, sino también en combinación con una zona a $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ (en una relación de 1/3 a 2/3 y viceversa). Y si alguna vez no compra pescado ni marisco y no necesita espacio para su conservación, la temperatura de los cajones se puede ajustar por completo ligeramente por encima de los $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ mediante la pantalla táctil del electrodoméstico (si está disponible).



¿Dónde se guarda cada cosa en una combinación frigorífico-congelador con BioFresh y BioFresh Professional?

Compartimento del frigorífico



Comidas preparadas

* Congelación y descongelación de productos

BioFresh Professional con cajón Fish & Seafood



BioFresh



Compartimento congelador



CBNstd 578i Δ Serie Peak

Estantes en la contrapuerta



Compartimento del frigorífico

Mermelada, pasteles, comidas preparadas y precocinadas, productos para congelar y descongelar, queso (para maduración), fruta y verduras sensibles al frío (por ejemplo, calabacín, pepinos, piña)

BioFresh Professional (a $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$)

Pescado, marisco

BioFresh

Fruta, verdura, carne, salchichas, productos lácteos, huevos

Estantes en la contrapuerta

Frascos, tubos, botellas, mantequilla y queso (listos para comer)

Zona de congelación

Ultracongelados, cubitos de hielo

¿No dispone de sótano ni despensa? Nuestro consejo: hágase con un frigorífico con compartimento bodega. Con un rango de temperatura regulable entre 6 °C y 14 °C, el compartimento bodega es ideal para almacenar alimentos especialmente sensibles al frío y a la luz.



¿Qué no se debe guardar en el frigorífico?

Ya hemos aclarado el lugar más apropiado para cada tipo de alimento. Ahora, la cuestión que queda es: ¿qué alimentos no deben guardarse nunca en el compartimento del frigorífico? Pues los alimentos muy sensibles al frío, cuya temperatura de conservación se encuentra por encima de los 9 °C. Algunos de ellos son los plátanos, los tomates, los pepinos y las frutas del sur. Estos deben guardarse en el sótano o en la despensa.

Ya hemos aclarado el lugar más apropiado para cada tipo de alimento. Ahora, la cuestión que queda es: ¿qué alimentos no deben guardarse nunca en el compartimento del frigorífico?

Pues los alimentos muy sensibles al frío, cuya temperatura de conservación se encuentra por encima de los 9 °C. Algunos de ellos son los plátanos, los tomates, los pepinos y las frutas del sur. Estos deben guardarse en el sótano o en la despensa.

¿No dispone de sótano ni despensa? Nuestro consejo: hágase con un frigorífico con compartimento bodega. Con un rango de temperatura regulable entre 6 °C y 14 °C, el compartimento bodega es ideal para almacenar alimentos especialmente sensibles al frío y a la luz.

Accesorios útiles para la división.

Para facilitar la clasificación de los alimentos, existen prácticos accesorios de ayuda. Estos no solo son prácticos, sino que facilitan el uso diario del frigorífico.



Estante para botellas

El estante para botellas es una solución práctica y, al mismo tiempo, muy atractiva, para almacenar botellas. Según el modelo, se pueden colocar cómodamente varias botellas de su elección. Con él, las botellas nunca más rodarán de un lado para otro.



VarioSafe

El VarioSafe presenta los alimentos con gran claridad y, al mismo tiempo, organiza el espacio. Los alimentos y los envases pequeños, los tubos y los frascos se almacenan de manera óptima. Según el modelo, el VarioSafe se puede colocar a diferentes alturas. Para obtener más espacio, si es necesario, también hay disponible una segunda altura de inserción.



FlexSystem

Con un sistema de organización, como el FlexSystem para BioFresh y cajones EasyFresh para electrodomésticos seleccionados, es posible almacenar y clasificar los alimentos de manera ordenada. Este da cabida tanto a productos tanto grandes como pequeños en la zona de refrigeración. El sistema de organización permite una subdivisión clara, por ejemplo, por fruta, verdura o por fecha de caducidad. Además, todas las piezas del resistente sistema de organización se limpian con facilidad y son aptas para el lavavajillas. Así, nunca arriesgará en materia de higiene.



Bandeja de congelación

Para, por ejemplo, conservar grandes cantidades de fruta, verdura, hierbas aromáticas o bayas, la congelación es el método ideal. La bandeja de congelación ofrece la ventaja de que los alimentos no se pegan entre sí al congelarse y conservan su forma original. Además, facilita el posterior envasado al vacío y el porcionado de los productos. Al descongelar, la bandeja de congelación también sirve al mismo tiempo de bandeja de recogida del agua de descongelación.

Especial: conservación de vinos Por amor al disfrute.

Una celebración familiar, una visita de buenos amigos o una velada tranquila: todas son ocasiones propicias para abrir una buena botella de vino. Sin embargo, para que un vino cultivado y madurado con cariño desarrolle todo su potencial gustativo, es necesario tratarlo con cuidado. Solo si se almacena en condiciones óptimas y se mantiene a la temperatura adecuada puede disfrutarse al máximo.

El clima ideal para su vino.

Un vino de calidad debe almacenarse en reposo en condiciones controladas. Solo así se despliegan los complejos matices aromáticos y gustativos en la botella. Las sacudidas, los olores y la luz UV interfieren con este proceso. Así, los rayos UV pueden producir procesos bioquímicos en el vino que causan la pérdida de sabor y color. Las fluctuaciones de temperatura o las sacudidas y vibraciones afectan a esta sensible bebida. Si las moléculas del vino se arremolinan, ello interfiere con el proceso de maduración natural.

Reposo y maduración.

Afrutados como manzana, florales como lilas, especiados como canela: los conocedores de los vinos describen los finos aromas y matices en el bouquet de buen vino con descripciones muy gráficas.

Durante la maduración de la botella, los diferentes componentes, como los ácidos o los taninos y colorantes del vino reaccionan entre sí. De este modo se reducen las notas intensas de madera y los aromas afrutados pueden seguir desarrollándose. Según el tipo de vino, pueden transcurrir años hasta que desarrolla su pleno aroma. Las influencias ambientales, como los olores, pueden adulterar el aroma, sobre todo si el vino se almacena en la cocina en una estantería abierta. Por ello, tampoco todos los sótanos son apropiados para utilizar como bodega.

Así se maduran las botellas correctamente.

- La mejor temperatura para el desarrollo de los aromas del vino se obtiene en botellas refrigeradas constantemente entre 10 °C y 12 °C. El calor afecta a la maduración de la botella y destruye las notas gustativas delicadas.
- El oxígeno afecta al proceso de maduración y suele entrar en la botella a través de corchos resecos.
- Una humedad del aire superior al 50 % mantiene los corchos intactos. La botella permanece sellada y el vino protegido.
- Un armario para vino permite obtener unas condiciones de almacenamiento constantes y, por lo tanto, proporciona el ambiente óptimo para los procesos de maduración en la botella de vino.



Armarios para vino.

En los selectos armarios para vino, su vinoteca permanece protegida contra condiciones de almacenamiento adversas. En el interior existe una humedad del aire suficientemente alta y el contenido permanece protegido frente a la luz UV y las sacudidas. Además, la temperatura se regula individualmente, dependiendo de si las botellas se van a consumir en breve o se van a almacenar a largo plazo.

Armarios climatizados para vino

Los armarios para vino disponen de un rango de ajuste comprendido entre +5 °C y +20 °C para garantizar un uso flexible. La innovadora tecnología se encarga de conservar las botellas a una temperatura constante. A una temperatura óptima entre +10 °C y +12 °C, el valioso vino madura hasta desarrollar su plena paleta de sabores.

Condiciones como en una bodega.

Los armarios climatizados para vino recrean condiciones de almacenamiento similares a una bodega. En todo el interior se mantiene una temperatura constante controlada electrónicamente. De este modo, los armarios climatizados para vino son ideales para el almacenamiento a largo plazo y para la maduración de vinos. Gracias a la selección flexible de temperaturas entre +5 °C y +20 °C, también permiten almacenar una mayor selección de botellas de vino a la temperatura de consumo.



Cultura del vino para gourmets.

El clima, el suelo, la cepa y la uva, así como la preparación cuidada, conforman la base para obtener un buen vino. El viticultor se preocupa de que nada falle, desde la plantación hasta el llenado de las botellas. Los expertos en vinos de todo el mundo confían en Liebherr para su almacenamiento. La razón es que un vino excelente solo desarrolla su pleno aroma en la botella cuando las condiciones de almacenamiento son óptimas.

Armarios multi-temperatura de vino

El vino adecuado a la temperatura adecuada en todo momento.

Si le gusta abrir una buena botella de vino en cualquier momento, un armario multi-temperatura de vino es el equipo correcto para usted. En él se puede almacenar una selección de diferentes tipos de vino a su temperatura de consumo óptima. Según el modelo, existen armarios con diferentes zonas de temperatura o cajones de vino separados de ajuste individual. Gracias al uso de componentes especiales, se alcanza una división precisa de la temperatura por zonas. Por ejemplo, a una temperatura de +5 °C, la zona superior es especialmente apropiada para atemperar espumosos o champán. La zona intermedia es ideal para blancos, que se deben almacenar a la temperatura de consumo. Y en la zona inferior se pueden atemperar tintos a +18 °C.



Sobre nosotros.

Frigoríficos y congeladores de alta calidad y soluciones digitales para más confort en el día a día.

Desde 1954, Liebherr-Hausgeräte desarrolla y produce frigoríficos y congeladores para las más diversas necesidades de nuestros clientes. El catálogo de productos abarca desde la combinación frigorífico-congelador, pasando por el clásico arcón congelador, hasta los más modernos electrodomésticos empotrables. Liebherr-Hausgeräte también ofrece los electrodomésticos adecuados para los amantes del vino y los cigarrillos. Además de una amplia gama de frigoríficos y congeladores para el uso privado, Liebherr-Hausgeräte también ofrece frigoríficos y congeladores de alta calidad para el uso profesional. Tanto para panaderías y pastelerías, laboratorios, minoristas de alimentación, la industria de las bebidas y de congelados o en hoteles y gastronomía, los frigoríficos y congeladores de Liebherr ofrecen la solución perfecta adaptada para cada una de las necesidades de almacenamiento concretas. Casi todos los electrodomésticos empotrables y de libre instalación se pueden integrar en red y en soluciones de hogar inteligente ya existentes.