

Guida: sistemazione perfetta degli alimenti

Come organizzare il frigorifero

LIEBHERR

Refrigerazione e congelamento



Contenuto

Come sistemare in modo corretto gli alimenti

Frigorifero con BioFresh: dove si mettono i diversi alimenti?

Frigorifero senza BioFresh: dove si mettono i diversi alimenti?

Frigo-congelatore combinato con BioFresh e

BioFresh Professional: dove si mettono i diversi alimenti?

Cosa non va messo in frigorifero?

Accessori utili per organizzare il frigorifero

Mensola portabottiglie

VarioSafe

FlexSystem

Vaschetta di congelamento

Special: conservazione del vino – l'amore per il piacere

Il clima perfetto per il vino

Riposo e maturazione

Come funziona la maturazione del vino

Cantine per vini



Sistemazione corretta degli alimenti.

Conoscete anche voi questa situazione? Di ritorno dalla spesa settimanale, vogliamo mettere in frigorifero i prodotti acquistati il più rapidamente possibile. Gli alimenti vengono solitamente riposti dove c'è spazio. Tuttavia, sappiamo bene che questo è il metodo sbagliato perché ogni alimento ha bisogno del suo clima ideale.

Per la durata di conservazione, ogni prodotto alimentare ha dei requisiti speciali in termini di temperatura e umidità. Per mantenere i cibi freschi più a lungo, basta conservarli correttamente nel frigorifero. Da un lato, questo significa una durata di conservazione significativamente più lunga per gli alimenti, dall'altro, anche le vitamine e le sostanze nutritive vengono preservate più a lungo. Un vero vantaggio per la vostra salute e il vostro benessere. Ulteriore vantaggio: nel frigorifero regnerà sempre l'ordine.

Dove si mettono i diversi alimenti? Naturalmente, questo dipende in primo luogo dal tipo di frigorifero e dalle relative zone di conservazione. Non importa se con o senza BioFresh, noi vi indichiamo dove dovrebbero essere conservati gli alimenti, a seconda del frigorifero.



Frigorifero con BioFresh.

Cominciamo dalla parte superiore del frigorifero: qui la maggior parte dei frigoriferi ha un vano congelatore, particolarmente adatto per conservare i surgelati e produrre cubetti di ghiaccio. Le stelle indicano la classificazione del vano congelatore.

Nelle apparecchiature con un vano congelatore a 4 stelle la temperatura di congelamento è di almeno -18 °C, che risulta perfetta per il congelamento sicuro degli alimenti freschi e la conservazione a lungo termine per diversi mesi.

Il vano frigorifero è invece ideale per conservare i seguenti alimenti:

- Alimenti da consumare in tempi brevi (ad esempio pietanze già pronte, pietanze avanzate e torte).
- Alimenti che possono essere conservati a lungo (ad es. confetture e marmellate).
- Alimenti ancora in fase di stagionatura (ad es. formaggio)
- Nella zona superiore: frutta e verdura sensibili al freddo (ad es. zucchine, cetrioli, patate e ananas).
- Prodotti da congelare e scongelare

Ma dove si devono mettere gli alimenti sensibili come l'insalata e le fragole fresche, oppure il pesce e la carne? Non si conservano a lungo se tenuti nel vano frigorifero e devono essere consumati rapidamente per non doverli buttare. La soluzione: BioFresh. A una temperatura appena superiore a 0 °C e con un'umidità dell'aria regolabile, gli alimenti conservano le vitamine, gli aromi e l'aspetto invitante molto più a lungo.

La frutta e la verdura vengono conservate nel BioFresh a un'umidità elevata, a condizioni ideali, mentre salumi, carne e latticini, nonché uova, pesce e frutti di mare, prediligono un ambiente a bassa umidità. L'umidità è regolabile individualmente. L'insalata dura fino a 8 giorni, le fragole fresche fino a 4 giorni e la gustosa carne di manzo fino a 6 giorni in più rispetto alla conservazione nel vano frigorifero.



Dove si mettono i diversi alimenti in un frigorifero con BioFresh?

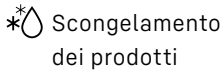
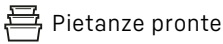
Anche le confezioni di alimenti già aperte trovano posto nel cassetto BioFresh. Anche in questo caso vale la regola: più freddo è, meglio è.

La porta è il punto del frigorifero in cui la temperatura è più alta. Sui balconcini vengono conservate lattine, tubetti, bevande e prodotti adatti al consumo diretto come burro o formaggio ben stagionato. Anche il latte può essere conservato qui senza problemi. Il latte crudo dovrebbe invece essere conservato nel cassetto BioFresh.

Vano congelatore



Vano frigorifero



BioFresh



Balconcino



RBsfe 5221 ♦ Plus-Serie

Italian spelling?

Vano congelatore

Surgelati, cubetti di ghiaccio

Vano frigorifero

Marmellata, torte, piatti pronti e precotti, prodotti da scongelare, formaggi (da stagionare), frutta e verdura sensibili al freddo (ad es. zucchine, cetrioli, ananas)

BioFresh

Frutta, verdura, carne, salumi, pesce, latticini, uova, frutti di mare

Balconcino

Lattine, tubetti, bottiglie, burro e formaggio (pronti per il consumo)

Frigorifero senza BioFresh.

Non avete un'apparecchio BioFresh e vi state chiedendo dove mettere la frutta e la verdura e i prodotti a base di carne, latte e pesce? Anche qui sono disponibili consigli per la conservazione ideale degli alimenti:

conservate carne, salumi, latticini, uova e pesce nella parte inferiore del frigorifero. Frutta e verdura si conservano invece più a lungo nel cassetto EasyFresh. Nel cassetto EasyFresh si può regolare l'umidità. Qui gli alimenti hanno il grado di umidità ideale, anche in apparecchiature senza BioFresh. Se tuttavia siete alla ricerca di una soluzione che garantisca una freschezza ottimale e più durata, BioFresh è sicuramente la scelta giusta.



EasyFresh: ideale per frutta e verdura.

È il posto migliore per conservare frutta e verdura non confezionate. Alla stessa temperatura del vano frigorifero ed ermeticamente chiusa nel cassetto Safe, l'insalata è ancora fresca dopo 7 giorni.



Dove si mettono i diversi alimenti in un frigorifero?

Vano frigorifero



Pietanze pronte

Scongelamento dei prodotti



EasyFresh



Balconcino



Vano frigorifero superiore

Marmellata, torte, piatti pronti e precotti, prodotti da scongelare, formaggi (da stagionare), frutta e verdura sensibili al freddo (ad es. zucchine, cetrioli, ananas)

Vano frigorifero inferiore

Carne, salumi, pesce, latticini, uova, frutti di mare

EasyFresh

Frutta, verdura

Balconcino

Lattine, tubetti, bottiglie, burro e formaggio (pronti per il consumo)

Frigo-congelatore combinato con BioFresh e BioFresh Professional.

Le apparecchiature dotate oltre al BioFresh anche di BioFresh Professional con cassetto Fish & Seafood, hanno una marcia in più. Questo cassetto è un asso nella manica per gli amanti del pesce, perché a -2 °C la durata di conservazione del pesce e dei frutti di mare raddoppia rispetto al cassetto BioFresh.

Un esempio: il salmone fresco. Può essere conservato fino a 4 giorni, mentre la durata di conservazione consigliata nel normale vano frigorifero è di un solo giorno.

Ma non è tutto: a seconda della quantità di prodotti da conservare, è possibile modificare le dimensioni della zona di temperatura. Il cassetto Fish & Seafood può essere utilizzato non solo come zona a -2 °C, ma anche in combinazione (proporzionalmente 1/3 e 2/3, e viceversa) con una zona a 0 °C. E se non avete acquistato né pesce né frutti di mare e quindi non avete bisogno di spazio per conservarli, la temperatura del cassetto può essere impostata poco sopra 0 °C tramite il display tattile dell'apparecchio (se presente).



Dove si mettono i diversi alimenti in un frigo-congelatore combinato con BioFresh e BioFresh Professional?

Vano frigorifero

Icons: Food storage, Pies, Cheese, Apple

Pietanze pronte

*Scongellamento dei prodotti

BioFresh Professional con cassetto Fish & Seafood

Icons: Fish, Eggs

BioFresh

Icons: Meat, Vegetables, Carrot, Apple

Vano congelatore

Icons: Ice cubes, Meat



Balconcino

Icons: Cheese, Butter, Milk, Yogurt

Vano frigorifero

Marmellata, torte, piatti pronti e precotti, prodotti da scongelare, formaggi (da stagionare), frutta e verdura sensibili al freddo (ad es. zucchine, cetrioli, ananas)

BioFresh Professional (a -2 °C)

Pesce, frutti di mare

BioFresh

Frutta, verdura, carne, salumi, latticini, uova

Balconcino

Lattine, tubetti, bottiglie, burro e formaggio (pronti per il consumo)

Vano congelatore

Surgelati, cubetti di ghiaccio

Non avete una cantina o una dispensa? Il nostro consiglio: un frigorifero con vano cantina. Con un intervallo di temperatura regolabile da 6 °C a 14 °C, il vano cantina è ideale per conservare gli alimenti particolarmente sensibili al freddo e alla luce.

Ausili utili per l'organizzazione del frigorifero.

Se volete facilitare la disposizione degli alimenti, potete anche ricorrere a utili strumenti e accessori, che non sono solo pratici, ma facilitano anche l'utilizzo quotidiano del frigorifero.



Mensola portabottiglie

Una soluzione pratica ed elegante per conservare le bottiglie è la mensola portabottiglie: a seconda del modello, è possibile posizionarci comodamente diverse bottiglie di vostra scelta. In questo modo le bottiglie non rotolano più avanti e indietro come in passato.



VarioSafe

Il VarioSafe presenta gli alimenti in modo chiaro, creando contemporaneamente ordine. Gli alimenti di piccole dimensioni, le confezioni, i tubetti e i vasetti vengono conservati qui in modo ottimale. Il VarioSafe può essere posizionato a diverse altezze, a seconda del modello. Per creare più spazio, il cassetto può essere inserito all'occorrenza a un'altra altezza.



FlexSystem

Alcune apparecchiature selezionate possono disporre di un sistema di organizzazione come il FlexSystem per cassette BioFresh ed EasyFresh che consente di conservare e sistemare gli alimenti in modo chiaro e funzionale. Prodotti di grandi e piccole dimensioni trovano spazio all'interno del vano frigorifero. Il sistema di organizzazione consente una suddivisione netta degli alimenti, ad es. per frutta, verdura o data di scadenza. Inoltre, tutti i componenti del robusto sistema di organizzazione sono facili da pulire e lavabili in lavastoviglie. Questo significa essere sempre protetti da condizioni di massima igiene.



Vaschetta di congelamento

Grandi quantità di frutta, verdura, erbe aromatiche o frutti di bosco possono anche essere congelate affinché si conservino più a lungo. La vaschetta di congelamento offre il vantaggio di non fare attaccare gli alimenti tra loro durante il congelamento e di mantenerne la forma originale. Inoltre, facilita il successivo confezionamento ermetico e la porzionatura dei prodotti. Durante lo sbrinatorio, la vaschetta di congelamento serve anche come recipiente di raccolta per l'acqua di condensa.

Cosa non va messo nel frigorifero?

Ora che abbiamo chiarito il luogo di conservazione ideale di alcuni alimenti, non ci resta che indicare gli alimenti da non conservare assolutamente nel vano frigorifero. Tra questi ci sono gli alimenti estremamente sensibili al freddo, la cui temperatura ideale di conservazione è superiore a 9 °C. Ad esempio: banane, pomodori, cetrioli e frutti tropicali. Questi prodotti dovrebbero essere conservati in cantina o in dispensa.

Ora che abbiamo chiarito il luogo di conservazione ideale di alcuni alimenti, non ci resta che indicare gli alimenti da non conservare assolutamente nel vano frigorifero.

Tra questi ci sono gli alimenti estremamente sensibili al freddo, la cui temperatura ideale di conservazione è superiore a 9 °C. Ad esempio: banane, pomodori, cetrioli e frutti tropicali. Questi prodotti dovrebbero essere conservati in cantina o in dispensa.

Non avete una cantina o una dispensa? Il nostro consiglio: un frigorifero con vano cantina. Con un intervallo di temperatura regolabile da 6 °C a 14 °C, il vano cantina è ideale per conservare gli alimenti particolarmente sensibili al freddo e alla luce.

Special: conservazione del vino per amore del piacere.

Una festa in famiglia, la visita di cari amici oppure una serata tranquilla: sono tutte situazioni ideali per aprire una buona bottiglia di vino. Affinché un vino prodotto e invecchiato con passione possa decantare appieno il suo gusto, deve essere trattato con cura. Se conservato in condizioni ottimali e alla giusta temperatura potrà essere degustato al meglio.

Il clima perfetto per il vino.

Un vino di qualità deve essere conservato in un luogo tranquillo e in condizioni controllate. Solo in questo modo le caratteristiche olfattive e gustative possono svilupparsi nella bottiglia. Vibrazioni, odori e raggi UV interferiscono con questo processo. I raggi UV possono innescare processi biochimici nel vino che ne pregiudicano il sapore e il colore. Anche le variazioni di temperatura o gli urti e le vibrazioni compromettono questa sensibile bevanda. Se le molecole del vino vengono mescolate vorticosamente, viene ostacolato il processo di maturazione naturale.

Riposo e maturazione.

Fruttato come la mela, fiorito come il lillà, speziato come la cannella: gli intenditori di vino usano paragoni figurati per caratterizzare gli aromi delicati e le sfumature olfattive nel bouquet di un buon vino.

Durante l'invecchiamento in bottiglia, interagiscono tra loro vari elementi, come gli acidi o i tannini e i coloranti del vino. In questo modo si creano note di legno intense e gli aromi fruttati possono continuare a svilupparsi. A seconda del tipo di vino, possono essere necessari diversi anni affinché un vino possa sviluppare tutto il suo aroma. Gli influssi ambientali come gli odori possono alterare l'aroma, specialmente se il vino viene conservato su uno scaffale aperto in cucina. Pertanto, non tutte le cantine sono adatte a conservare il vino.

Come funziona la maturazione del vino.

- Gli aromi del vino possono svilupparsi al meglio nelle bottiglie conservate a una temperatura costante da 10 °C a 12 °C. Il calore pregiudica la maturazione del vino in bottiglia e distrugge le note gustative.
- L'ossigeno compromette il processo di maturazione e penetra nella bottiglia principalmente attraverso i tappi di sughero essiccati.
- Un'umidità superiore al 50% mantiene il tappo intatto: la bottiglia rimane perfettamente sigillata e il vino protetto.
- Una cantina per vini crea condizioni di conservazione costanti ed è quindi l'ambiente ottimale per i processi di maturazione in bottiglia.



Cantine per vini.

Nelle cantine per vini di alta qualità, le scorte di vino rimangono protette da condizioni di conservazione dannose. L'umidità nel vano interno è sufficiente e il contenuto è protetto dai raggi UV e dalle vibrazioni. Inoltre, la temperatura può essere regolata individualmente per le bottiglie che verranno consumate entro breve e per quelle che verranno conservate a lungo termine.

Cantine per vini climatizzate

Per un uso versatile, la temperatura della maggior parte delle cantine è regolabile da +5 °C a +20 °C. La tecnologia innovativa garantisce che le bottiglie vengano conservate a una temperatura costante. Il vino pregiato stagiona a una temperatura ottimale da +10 °C a +12 °C per sviluppare la piena varietà aromatica.

Condizioni come in una cantina classica.

Le cantine climatizzate per vini creano condizioni simili a quelle di una cantina classica. Nel vano interno prevale una temperatura costante a controllo elettronico. Questo le rende ideali per conservare il vino a lungo termine e per farlo stagionare. Grazie alla possibilità di regolare la temperatura da +5 °C a +20 °C, si può anche tenere pronta un'ampia selezione di vini alla temperatura di degustazione giusta.



Cultura enologica per intenditori.

Il clima, il suolo, il vitigno, l'uva e la lavorazione accurata svolgono un ruolo fondamentale per ottenere un vino di qualità. L'enologo si accerta che ogni fase, dalla coltivazione all'imbottigliamento, avvenga in modo corretto. Per la conservazione, gli intenditori di vino di tutto il mondo si affidano a Liebherr. Un vino eccellente può sviluppare infatti il suo pieno aroma in bottiglia solo se le condizioni di conservazione sono ottimali.

Cantine temperate

Il vino giusto, alla temperatura giusta, in qualsiasi momento.

Chi stappa volentieri una bottiglia di vino in modo non programmato, può stare tranquillo grazie alla cantina per vini temperata, in cui viene conservata una selezione di diversi tipi di vino alla temperatura di degustazione ottimale. A seconda del modello, ci sono cantine con diverse zone di temperatura o cassette temperate separate e regolabili individualmente. Utilizzando componenti speciali, si ottiene una stratificazione mirata della temperatura. Ad esempio la temperatura di +5 °C della zona superiore è particolarmente adatta per conservare spumanti o champagne. La zona intermedia è ideale per i vini bianchi, che devono essere conservati a temperatura di degustazione. E nella zona inferiore possono essere conservati i vini rossi a una temperatura di +18 °C.



Chi siamo.

Frigoriferi e congelatori di elevata qualità e soluzioni digitali per un maggiore comfort nella vita quotidiana.

Dal 1954 Liebherr-Hausgeräte sviluppa e produce frigoriferi e congelatori per le esigenze più svariate dei clienti. La gamma di prodotti spazia da frigo-congelatori combinati a congelatori classici, fino a includere le più moderne apparecchiature da incasso. Liebherr-Hausgeräte offre anche le apparecchiature giuste per gli intenditori di vino e sigari. Oltre a un'ampia gamma di frigoriferi e congelatori per uso domestico, Liebherr-Hausgeräte offre anche frigoriferi e congelatori di elevata qualità per uso professionale. Che si tratti di panifici o pasticcerie, laboratori, negozi di alimentari, industria delle bevande e dei prodotti surgelati, del settore alberghiero e della ristorazione, i frigoriferi e i congelatori Liebherr offrono la soluzione giusta per qualsiasi esigenza di conservazione. Quasi tutte le apparecchiature a posizionamento libero o da incasso possono essere collegate in rete e integrate nelle soluzioni SmartHome già esistenti.