
Adviesbrochure: Levensmiddelen perfect inruimen

Koelkastindeling

LIEBHERR

Koelen en vriezen



Inhoud

Levensmiddelen op de juiste manier inruimen

Koelkast met BioFresh: Wat moet waar worden bewaard?

Koelkast zonder BioFresh: Wat moet waar worden bewaard?

Koel-vriescombinatie met BioFresh en BioFresh Professional:

Wat moet waar worden bewaard?

Wat hoort niet in de koelkast?

Nuttige hulpmiddelen voor de indeling

Flessenrek

VarioSafe

FlexSystem

Invriesplateau

Speciaal: wijn bewaren – uit liefde voor genot

Het perfecte klimaat voor uw wijn

Laten rusten en rijpen

Zo rijpt wijn in de fles

Wijnkasten



Levensmiddelen op de juiste manier inruimen.

Kent u dat ook? U komt thuis met de boodschappen voor de hele week en wilt de gekochte levensmiddelen zo snel mogelijk inruimen. Dan worden de levensmiddelen meestal gewoon daar gelegd waar plaats is. Dat dit van begin af aan de verkeerde benadering is, kunt u zich vast voorstellen. Elk levensmiddel voelt zich namelijk prettig in een ander klimaat.

Wat de houdbaarheid betreft stelt elk levensmiddel bijzondere eisen aan temperatuur en luchtvochtigheid. U kunt uw verse levensmiddelen alleen al door juiste opslag in de koelkast veel langer vers houden. Dat betekent ten eerste een duidelijk langere houdbaarheid van uw levensmiddelen en ten tweede blijven ook de vitamines en voedingsstoffen langer behouden. Pure winst dus voor uw gezondheid en uw welbevinden. Nog een pluspunt: uw koelkast is altijd goed georganiseerd.

Wat moet waar worden bewaard? Natuurlijk hangt dit in de eerste plaats af van het soort koelkast en de opslagzones die u hebt. Met of zonder BioFresh – we laten u per koelkast zien waar u uw levensmiddelen het beste bewaart.



Koelkast met BioFresh.

We beginnen helemaal bovenin in de koelkast: Hier bevindt zich in de meeste koelkasten een vriesvak. Dit is met name geschikt voor het bewaren van diepvriesproducten en het maken van ijsblokjes. Let daarbij op de markering met sterretjes van het vriesvak.

Bij apparaten met een 4-sterren-vriesvak heersen ijzige temperaturen van ten minste -18 °C. Daardoor is het vak geschikt om verse levensmiddelen veilig in te vriezen en maandenlang te bewaren.

In het koelgedeelte worden bij voorkeur de volgende levensmiddelen bewaard:

- levensmiddelen die binnenkort gegeten worden (bijv. bereide gerechten, restjes en gebak).
- levensmiddelen met lange houdbaarheid (bijv. conserven, jam en compote).
- levensmiddelen die nog rijpen (bijv. kaas).
- In het bovenste gedeelte: groenten en fruit die gevoelig zijn voor kou (bijv. courgette, komkommer, aardappelen en ananas).
- levensmiddelen om te ontdooien

Maar waar laat u gevoelige levensmiddelen zoals verse sla, verse aardbeien, maar ook vlees en vis? Deze zijn ook bij opslag in het koelgedeelte niet lang houdbaar en moeten snel worden opgegeten of soms zelfs worden weggegooid. De oplossing: BioFresh. Bij een temperatuur net boven 0 °C en een instelbare luchtvochtigheid blijven de gezonde vitamines, aroma's en het smakelijke uiterlijk van levensmiddelen langer behouden.

Groenten en fruit worden in de BioFresh-safe bij een hoge luchtvochtigheid onder ideale omstandigheden opgeslagen, terwijl worst, vlees en zuivelproducten evenals eieren, vis en zeevruchten het beste bij een lage luchtvochtigheid kunnen worden bewaard. De luchtvochtigheid kunt u daarbij zelf regelen. Zo kunt u 8 dagen langer van uw sla, 4 dagen langer van uw verse aardbeien en 6 dagen langer van rundvlees genieten dan bij opslag in een conventioneel koelgedeelte.

Waar bewaart u wat in een koelkast met BioFresh?

Ook levensmiddelen die al geopend zijn, horen in de BioFresh-safe. Want ook hiervoor geldt: hoe kouder, hoe beter.


De warmste temperatuurzone in de koelkast is de koelkastdeur. Aan de binnenzijde van de deur bewaart u dus het best blikjes, tubes, dranken, smeerbare boter en perfect gerijpte kaas. Ook melk kunt u hier optimaal bewaren. Ongepasteuriseerde melk bewaart u echter beter in de BioFresh-safe.


Vriesvak



Koelgedeelte



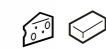
 Voorbereide gerechten

 Levensmiddelen ontdooien

BioFresh



Deurrekken



Vriesvak

Diepvriesproducten, ijsblokjes

Koelgedeelte

Jam, gebak, voorbereide en bereide maaltijden, levensmiddelen om te ontdooien, kaas (om te rijpen), groenten en fruit die gevoelig zijn voor kou (bijv. courgette, komkommer, ananas)

BioFresh

Fruit, groenten, vlees, worst, vis, zuivelproducten, eieren, zeevruchten

Deurrekken

Blikken, tubes, flessen, boter en kaas (kant-en-klaar)



RBsfe 5221 ◊ Plus-serie



Koelkast zonder BioFresh.

Hebt u geen BioFresh-apparaat en weet u niet waar u uw groenten en fruit, vlees, vis en zuivelproducten het beste kunt bewaren? Ook hier hebben we tips voor de ideale opslag:

Bewaar vlees, worst, zuivelproducten en eieren, evenals vis in het onderste gedeelte van uw koelkast. Groenten en fruit blijven daarentegen het langste vers in de EasyFresh-safes. Met de EasyFresh-safe kunt u de luchtvochtigheid zelf regelen. Zo krijgen uw levensmiddelen ook bij apparaten zonder BioFresh de ideale vochtige omgeving. Wanneer het om optimale versheid en extra lange houdbaarheid gaat, is BioFresh echter absoluut de beste keuze.



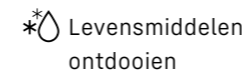
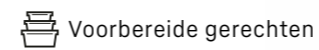
EasyFresh. Ideaal voor groente en fruit.

Hier voelen zich groente, fruit en vruchten onverpakt helemaal thuis. Bij dezelfde temperatuur als in het koelgedeelte en in de safe luchtdicht afgesloten is bijvoorbeeld salade ook na 7 dagen nog steeds perfect vers.



Waar bewaart u wat in een koelkast?

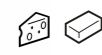
Koelgedeelte



EasyFresh



Deurrekken



RDsfe 5220 ◊ Plus-serie

Bovenste koelgedeelte

Jam, gebak, voorbereide en bereide maaltijden, levensmiddelen om te ontdooien, kaas (om te rijpen), groenten en fruit die gevoelig zijn voor kou (bijv. courgette, komkommer, ananas)

Onderste koelgedeelte

Vlees, worst, vis, zuivelproducten, eieren, zeevruchten

EasyFresh

Fruit, groente

Deurrekken

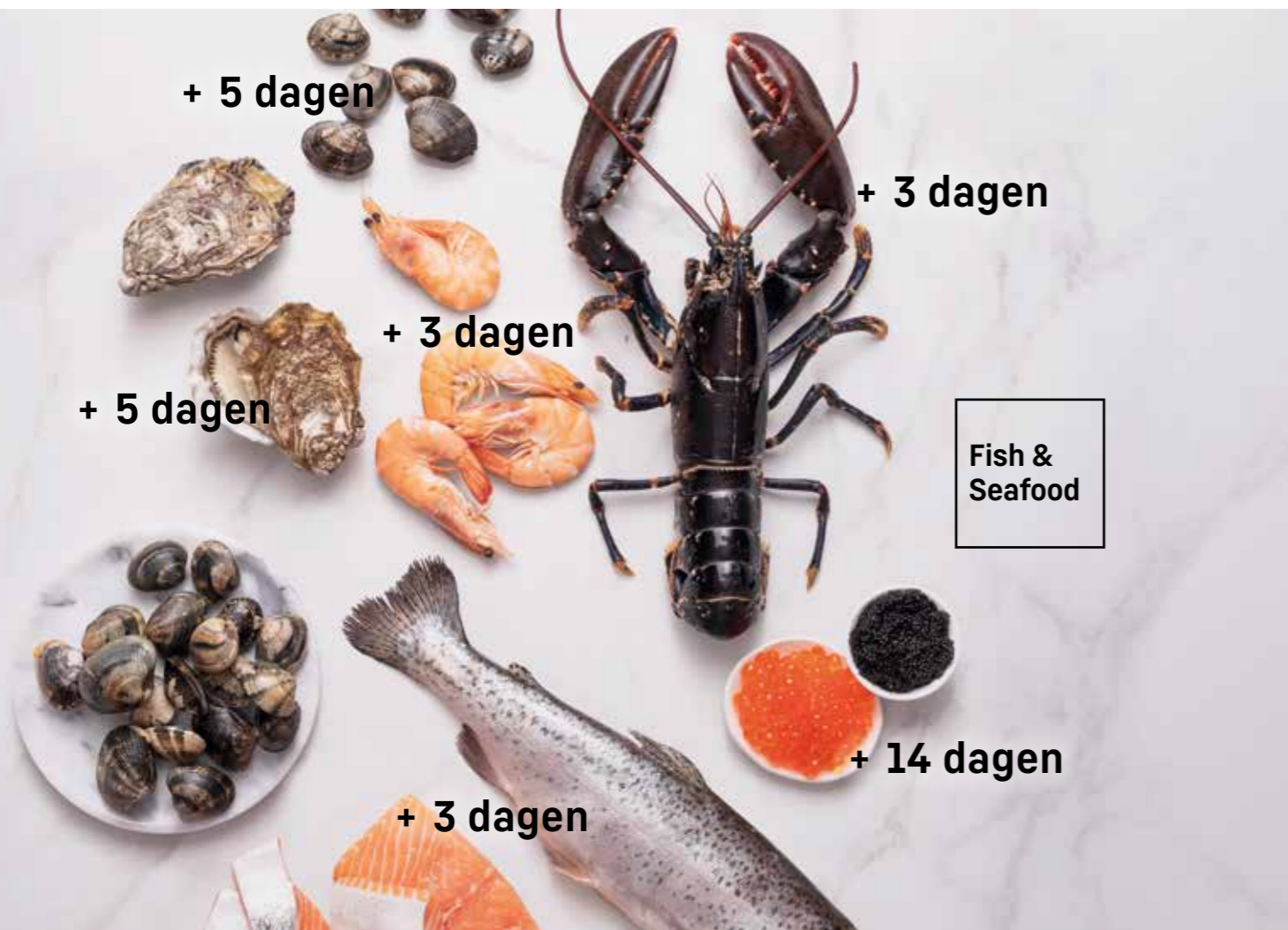
Blikken, tubes, flessen, boter en kaas (kant-en-klaar)

Koel-vriescombinatie met BioFresh en BioFresh Professional.

Apparaten die naast de BioFresh ook een BioFresh Professional met Fish & Seafood-safe hebben gaan nog een stap verder. Met deze safe hebben visliefhebbers een technisch hoogstandje in huis, want bij -2 °C wordt de houdbaarheid van vis en zeevruchten nog eens verdubbeld in vergelijking met de gewone BioFresh.

Een voorbeeld: verse zalm. In vergelijking met de aanbevolen bewaarduur van slechts één dag in een normale koelkast, blijft deze tot wel 4 dagen vers.

Maar dat is nog niet alles: afhankelijk van de hoeveelheid producten die moeten worden bewaard, bepaalt u zelf hoe groot deze temperatuurzone moet zijn. Zo kan de Fish & Seafood-safe niet alleen in zijn geheel als zone van -2 °C worden gebruikt, maar ook in combinatie met een zone van 0 °C (naar verhouding 1/3 of 2/3). En mocht u helemaal geen vis of zeevruchten hebben gekocht en hiervoor dus ook geen ruimte nodig hebben, kan de temperatuur van de safe via het touchdisplay van het apparaat (indien aanwezig) naar wens op net boven 0 °C worden ingesteld.



Waar bewaart u wat in een koel-vriescombinatie met BioFresh en BioFresh Professional?

Koelgedeelte



Voorbereide gerechten

* Levensmiddelen ontdooien

BioFresh Professional met Fish & Seafood-safe



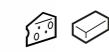
BioFresh



Vriesvak



Deurrekken



Koelgedeelte

Jam, gebak, voorbereide en bereide maaltijden, levensmiddelen om te ontdooien, kaas (om te rijpen), groenten en fruit die gevoelig zijn voor kou (bijv. courgette, komkommer, ananas)

BioFresh Professional (bij -2 °C)

Vis, zeevruchten

BioFresh

Fruit, groenten, vlees, worst, zuivelproducten, eieren

Deurrekken

Blikken, tubes, flessen, boter en kaas (kant-en-klaar)

Vriesvak

Diepvriesproducten, ijsblokjes



CBNstd 578i Δ Peak-serie

U hebt geen kelder en geen voorraadkamer? Onze tip: een koelkast met keldervak. Met een regelbaar temperatuurbereik van 6 °C tot 14 °C is het keldervak ideaal om levensmiddelen te bewaren die zeer gevoelig zijn voor kou en licht.



Wat hoort niet in de koelkast?

We hebben nu opgehelderd waar welke levensmiddelen zich het prettigst voelen. Nu rest nog de vraag welke levensmiddelen absoluut niet in het koelgedeelte mogen. Hiertoe behoren levensmiddelen die zeer gevoelig zijn voor kou, en waarvan de ideale opslagtemperatuur boven de 9 °C ligt. Voorbeelden hiervan zijn: bananen, tomaten, komkommers en tropische vruchten. Deze kunnen beter in de kelder of in de voorraadkamer worden bewaard.

We hebben nu opgehelderd waar welke levensmiddelen zich het prettigst voelen. Nu rest nog de vraag welke levensmiddelen absoluut niet in het koelgedeelte mogen.

Hiertoe behoren levensmiddelen die zeer gevoelig zijn voor kou, en waarvan de ideale opslagtemperatuur boven de 9 °C ligt. Voorbeelden hiervan zijn: bananen, tomaten, komkommers en tropische vruchten. Deze kunnen beter in de kelder of in de voorraadkamer worden bewaard.

U hebt geen kelder en geen voorraadkamer? Onze tip: een koelkast met keldervak. Met een regelbaar temperatuurbereik van 6 °C tot 14 °C is het keldervak ideaal om levensmiddelen te bewaren die zeer gevoelig zijn voor kou en licht.

Nuttige hulpmiddelen voor de indeling.



Flessenrek

Het flessenrek is een praktische en tegelijkertijd aantrekkelijke oplossing voor het bewaren van flessen: Afhankelijk van het model kunnen er meerdere flessen op worden gelegd. Daardoor kunnen de flessen niet meer heen en weer rollen.

Wie de levensmiddelen gemakkelijker wil kunnen sorteren, kan gebruik maken van nuttige hulpmiddelen en accessoires. Die zijn niet alleen praktisch, maar maken ook het dagelijks gebruik van de koelkast gemakkelijker.



VarioSafe

De VarioSafe presenteert uw levensmiddelen overzichtelijk en schept tegelijkertijd orde. Kleinere levensmiddelen en verpakkingen, tubes en glazen potten worden hierin optimaal opgeborgen. De VarioSafe kan, afhankelijk van het model, op verschillende hoogtes worden geplaatst. Voor meer opbergruimte is desgewenst ook een tweede



FlexSystem

Een overzichtelijke opslag en sortering van uw levensmiddelen is mogelijk met een ordeningssysteem zoals het FlexSystem voor BioFresh- en EasyFresh-vakken voor geselecteerde apparaten. Deze bieden ruimte voor grote en kleine levensmiddelen in de koelkast. Het ordeningssysteem maakt een duidelijke sortering mogelijk, bijvoorbeeld naar groente, fruit of op houdbaarheid. Bovendien zijn alle onderdelen van het stabiele ordeningssysteem eenvoudig te reinigen en geschikt voor de vaatwasser. Zo hoeft u ook niet te twijfelen aan de hygiëne.



Invriesplateau

Grotere hoeveelheden groenten, fruit, kruiden of bessen kunnen voor een langere houdbaarheid ook goed worden ingevroren. Het invriesplateau heeft als voordeel dat de levensmiddelen niet aan elkaar vastvriezen en hun oorspronkelijke vorm behouden. Bovendien is het gemakkelijker de levensmiddelen later in porties te verdelen en luchtdicht te verpakken. Bij het ontdooien kan het invriesplateau ook meteen als opvangschaal voor het dooiwater worden gebruikt.

Speciaal: wijn bewaren uit liefde voor genot.

Een familiefeest, goede vrienden op bezoek of een rustig avondje – allemaal gelegenheden om een goede fles wijn open te trekken. Een liefdevol geteelde, gerijpte wijn ontvouwt zijn aroma alleen als hij op de juiste, zorgzame wijze wordt behandeld. Als de wijn onder optimale omstandigheden wordt bewaard en heel precies op temperatuur wordt gebracht, kan er maximaal van worden genoten.

Het ideale klimaat voor uw wijn.

Een hoogwaardige wijn moet in alle rust en onder gecontroleerde condities worden bewaard. Alleen zo kunnen de complexe geur- en smaaknuances zich in de fles optimaal ontwikkelen. Schokken, geuren en uv-licht verstoren dit proces. Zo kunnen uv-stralen biochemische processen in de wijn teweegbrengen, waardoor deze aan smaak en kleur verliest. Ook schommelende temperaturen of schokken en trillingen zijn schadelijk voor de gevoelige drank. Als de wijnmoleculen door elkaar worden geschud, heeft dit een nadelige invloed op het natuurlijke rijpingsproces.

Laten rusten en rijpen.

Fruitage als appels, bloemig als siringen, kruidig als kaneel – wijnkenners karakteriseren de fijne aroma's en geurnuances in het bouquet van een goede wijn met aanschouwelijke vergelijkingen.

Bij het rijpen in de fles reageren verschillende bestanddelen zoals zuren of looi- en kleurstoffen in de wijn met elkaar. Daardoor worden intensieve houtnoten verzwakt en kunnen fruitige aroma's zich verder ontwikkelen. Afhankelijk van de wijnsoort kan het enkele jaren duren tot een wijn zijn volledige aroma heeft ontwikkeld. Daarbij kunnen omgevingsinvloeden zoals geuren het aroma vervalsen, met name wanneer wijn in een open kast in de keuken wordt bewaard. Daarom is ook niet elke kelder geschikt als wijnkelder.

Zo rijpt wijn in de fles.

- In constant gekoelde flessen tussen 10 °C en 12 °C kunnen de aroma's in de wijn zich het beste ontwikkelen. Warmte heeft een nadelige invloed op het rijpingsproces en doet fijne smaaknuances vervagen.
- Zuurstof schaadt het rijpingsproces en dringt met name door uitgedroogde kurken de fles binnen.
- Een luchtvochtigheid boven de 50% houdt de kurk intact – de fles blijft dicht en de wijn beschermd.
- Een wijnkast biedt gelijkblijvende opslagcondities en is daarmee de ideale omgeving voor de rijpingsprocessen in de wijnfles.



Wijnkasten.

In hoogwaardige wijnkasten blijft uw wijnvoorraad beschermd tegen schadelijke omgevingsinvloeden. De luchtvochtigheid in de binnenruimte is hoog genoeg en de inhoud blijft beschermd tegen uv-licht en schokken. Bovendien kan de temperatuur individueel worden ingesteld – naargelang de flessen bestemd zijn voor een spoedige dronk of voor langdurige opslag.

Wijnklimaatkasten

Voor een flexibele toepassing heeft een groot deel van alle wijnkasten een instelbereik van +5 °C tot +20 °C. Innovatieve technologie zorgt ervoor dat de flessen bij een constante temperatuur worden bewaard. Bij de optimale temperatuur van +10 °C tot +12 °C ontplooiën de diverse smaken van waardevolle wijnen zich ten volle.

Conditie als in een wijnkelder.

Wijnklimaatkasten scheppen vergelijkbare opslagcondities als een wijnkelder. In de volledige binnenruimte heerst een constante temperatuur, die elektronisch wordt geregeld. Daarmee zijn wijnklimaatkasten bij uitstek geschikt om wijnen langdurig te bewaren en te laten rijpen. Door de flexibele temperatuurkeuze tussen +5 °C tot +20 °C kunt u ook een grotere selectie wijnflessen op de perfecte temperatuur in voorraad houden.



Wijncultuur voor kenners.

Klimaat, bodem, wijnstok en druif, evenals de behoedzame verwerking vormen de basis voor een goede wijn. De wijnboer zorgt ervoor dat elke stap van teelt tot bottelen klopt. Voor het bewaren van wijn vertrouwen wijnkenners wereldwijd op Liebherr. Alleen onder optimale bewaaromstandigheden ontwikkelt een exquise wijn in de fles zijn volledige aroma.

Wijntemperatuurkasten

Altijd een passende wijn op de juiste temperatuur.

Wie graag spontaan een goede fles wijn opentrekt, is met een wijntemperatuurkast perfect uitgerust. Hier kan een selectie verschillende wijnsoorten in de optimale drinktemperatuur worden bewaard. Er zijn onder andere kasten met verschillende temperatuurzones of individueel instelbare, gescheiden wijnsafes. Door het gebruik van speciale componenten wordt er een doelgerichte temperatuurindeling bereikt. Met een temperatuur van +5 °C is het bovenste bereik bijvoorbeeld bijzonder geschikt om mousserende wijn of champagne op de juiste temperatuur te houden. Het gedeelte daartussen is ideaal voor witte wijnen die op drinktemperatuur moeten worden bewaard. En in het lagere bereik kunnen rode wijnen worden bij +18 °C op temperatuur worden gehouden.



Over ons.

Hoogwaardige koelkasten en vriezers, en digitale oplossingen voor meer comfort in het dagelijks leven.

Liebherr-Hausgeräte ontwikkelt en produceert sinds 1954 koel- en vriesapparaten voor uiteenlopende klanten. Het productportfolio omvat onder andere koel-vriescombinaties, klassieke vrieskisten en moderne inbouwapparaten. Ook voor wijn- en sigarenliefhebbers biedt Liebherr-Hausgeräte geschikte apparaten. Naast een omvangrijk assortiment koelkasten en vriezers voor particulieren, biedt Liebherr-Hausgeräte ook hoogwaardige koel- en vrieskasten voor professioneel gebruik. Voor (banket-)bakkerijen, laboratoria, levensmiddelenhandel, drankenhandel of producenten van diepvriesproducten, hotels of restaurants – koel- en vriesapparaten van Liebherr bieden voor elke behoefte een geschikte oplossing voor individuele opslagmogelijkheden. Bijna alle vrijstaande en inbouwapparaten kunnen worden geïntegreerd in netwerken en in bestaande SmartHome-oplossingen.