Warszawa, kwiecień 2019 r.

**Zaproś wiosnę do swojej kuchni. Na dłużej!**

**Już jest! Upragniona i długo wyczekiwana wiosna, a wraz z nią bogactwo świeżych warzyw. Pyszne szparagi, chrupiące marchewki, szczypiorek, soczysta sałata. Chyba nikogo nie trzeba zachęcać do wiosennej wizyty w lokalnym sklepie. Co zrobić, aby cieszyć się smakiem warzyw przez cały rok? Czy technologia może w tym pomóc?**

Większość z nas wraz z pierwszymi przebłyskami wiosennego słońca, zaczyna odczuwać konieczność zmiany diety. Po zimie jesteśmy zmęczeni i brakuje nam niezbędnych witamin. Dlatego z tak dużą chęcią odwiedzamy targowe stoiska i sięgamy po młode warzywa. Pamiętajmy, że najzdrowsze
i najbardziej aromatyczne są te pochodzące z upraw ekologicznych. Aby cieszyć się smakiem świeżych warzyw, także poza sezonem, należy pomyśleć o ich odpowiednim zamrożeniu i przechowywaniu –oczywiście w odpowiedniej chłodziarko-zamrażarce.

 **JAK PRAWIDŁOWO PRZECHOWYWAĆ MŁODE WARZYWA?**

„Przede wszystkim powinniśmy pamiętać o tym, że młodych, delikatnych warzyw nie należy przechowywać w foliowych torebkach bez dostępu do tlenu. Zaraz po zakupach trzeba je wyjąć z opakowania i umieścić na dolnej półce lodówki lub w specjalnej komorze BioFresh” – radzi **Krzysztof Wasilewski, ekspert marki Liebherr.**

**Szparagi** najlepiej przechowywać w lodówce, wcześniej zawijając pędy w wilgotną ściereczkę. W ten sposób zachowają one doskonały smak przez około 3 dni. Jeżeli chcemy zachować świeżość szparagów na dłużej, to warto skorzystać z technologii BioFresh firmy Liebherr. Świeżo zebrane szparagi przechowywane w komorze BioFresh zachowają w świeżość przez **ponad dwa tygodnie**!

Aby właściwie przechować młodą **marchewkę**, należy najpierw odciąć jej zielone części, w przeciwnym razie w ciągu kilku dni liście zwiędną i zaczną pobierać wilgoć z samego korzenia, który stanie się pomarszczony, brzydki i miękki. Najlepiej wiec schować marchew do lodówki, w komorze BioFresh będzie ona świeża nawet **przez 80 dni**.

**Zielona sałata** to prawdziwa bomba witaminowa, lecz żeby zachowała swoje właściwości należy przechowywać ją w chłodnym miejscu. W zwykłej lodówce może być przechowywana do 5 dni, z kolei w szufladzie BioFresh nawet **do 13 dni**.

**Świeże zioła** można umieścić w naczyniu z wodą. Jednak, by przedłużyć ich świeżość, powinny być przechowywane w szufladzie BioFresh. Przy odpowiednim ustawieniu wilgotności świeże zioła mogą być przechowywane nawet **przez dwa tygodnie**.

 **PRZECHOWYWANIE PRZEZ ZAMRAŻANIE**

Wariantem dobrze zachowującym składniki odżywcze jest też zamrażanie. **Szparagi** można przechowywać w ten sposób aż do 6 miesięcy. Dla uzyskania jak najlepszych efektów, pędy należy najpierw obrać, a następnie włożyć ostrożnie do torebki na mrożonki, jednocześnie usuwając z niej jak największą ilość powietrza. Jeśli chcemy ugotować nasze szparagi, wystarczy wyjąć pędy prosto z zamrażarki i włożyć je bezpośrednio do wrzącej wody.

Mrozić możemy również **zioła**. Wystarczy je posiekać i umieścić w foremce na kostki lodu, następnie zalać wodą i włożyć do zamrażarki. Dzięki temu będą podzielone na wygodne do użycia porcje. Do mrożenia szczególnie nadają się pietruszka, szczypiorek, koper, bazylia, tymianek, estragon i melisa. Świetnym pomysłem jest również połączenie mięty i kostki lodu w jednym.

„Przy zamrażaniu żywności kluczowym jest odpowiednie opakowanie. W przypadku nieszczelności wysuszenie mrożonek następuje dużo szybciej. Idealnie do mrożenia są więc szczelne pojemniki lub torebki. Poprzez wypompowanie powietrza przed mrożeniem i dokładne zamknięcie opakowania, żywność będzie chroniona przed wysuszeniem, utlenieniem oraz przed wnikaniem drobnoustrojów w czasie przechowywania w zamrażarce.”- podkreśla **Krzysztof Wasilewski.**

**TWOJE CENTRUM ŚWIEŻOŚCI**

W odpowiednim przechowywaniu i mrożeniu produktów z pewnością pomoże nam także odpowiednia chłodziarko-zamrażarka. Idealnie sprawdzi się urządzenie marki Liebherr z linii **French Door CBNes 6256**. Pojemność użytkowa tej chłodziarko-zamrażarki to ponad 470 litrów, a wygodę użytkowania – oprócz dwuskrzydłowych drzwi, zapewniają m.in. dwie w pełni wysuwane szuflady BioFresh. Nawet, gdy szuflady są wypełnione ciężkimi produktami, w ich płynnym otwieraniu pomoże system szyn teleskopowych.

Zamrażarka wyposażona jest także w funkcję NoFrost, dzięki któremu produkty zamrażane są obiegowym powietrzem chłodzącym, a wilgoć odprowadzana jest na zewnątrz. Niezbędne produkty są zawsze pod ręką. Co istotne, w przypadku awarii prądu mrożonki są bezpieczne. **Zamrażarka utrzyma odpowiednią temperaturę aż do 45 godzin.** Zamrażać można bez ograniczeń, French Door CBNes 6256 pomieści aż 114 litrów! Zdrowo, sezonowo, lokalnie i szybko.

I jeszcze jedno – design. Dla wielu z nas poza funkcjonalnością kuchennych urządzeń, ważne jest to, by dobrze prezentowały się w mieszkaniu. Chłodziarko-zamrażarka French Door CBNes 6256 została uhonorowana jedną z najbardziej prestiżowych nagród w dziedzinie wzornictwa przemysłowego – Red Dot Award. Na pewno będzie to element kuchennego wyposażenia, który przyciągnie niejedno spojrzenie.

*Chłodziarko-zamrażarka CBNes 6256 – cena 16 999 zł brutto.*

*\*\*\**

**LIEBHERR – JAKOŚĆ. DESIGN. INNOWACJA.**

Liebherr od ponad 60 lat definiuje najwyższe standardy w dziedzinie chłodnictwa. Tworzy urządzenia wyróżniające się zaawansowanymi technologiami i nowoczesnym designem. Wachlarz produktów obejmuje zarówno urządzenia domowe jak i profesjonalne. Liebherr kładzie nacisk na ciągłą optymalizację efektywności energetycznej urządzeń przy jednoczesnym skupieniu się na jakości komponentów. Dlatego projektowanie i produkcja ważnych podzespołów odbywają się we własnych fabrykach m.in w Niemczech i Austrii. Grupa Liebherr kształtuje postęp technologiczny w wielu innych obszarach. Jest czołowym producentem maszyn budowlanych i górniczych, turbin wiatrowych, żurawi morskich oraz rozwiązań transportowych, w tym lotniczych. Wymiana wiedzy i doświadczeń między spółkami zwiększa wewnętrzną innowacyjność. Firma zarządzana przez członków rodziny Liebherr posiada ponad 130 przedstawicielstw i zatrudnia ponad 43 000 pracowników w 50 krajach.

|  |  |
| --- | --- |
| **BIURO PRASOWE MARKI LIEBHERR:**Małgorzata KowalskaFore. Living Solutions (dystrybutor urządzeń Liebherr)malgorzata.kowalska@fore.plTel. + 48 222 440 430 +48 530 019 130 | Marta GryglewiczPR Hubmarta.gryglewicz@prhub.eutel. +48 504 640 360 +48 575 004 227  |