

Spar over kr. 4.000,- om året*

Skal kødet, mælken, grøntsagerne, pålægget, fisken eller æggene holde sig længere, så er LONGFRESH fra AEG den eneste rigtige måde at opbevare maden på. Med en temperatur på mellem 0-3° C og to separate skuffer med indstillingsmulighed for henholdsvis høj og lav luftfugtighed, kan madvarer holde sig friske dobbelt så længe i LONG FRESH som i et traditionelt køleskab.

Beregninger fra Landbrugsrådet foretaget på baggrund af data fra Miljøstyrelsen og Danmarks Statistik viser at en gennemsnitlig familie på 4 personer årligt smider mad ud for ca. 4.000 kr. Her er tale om alt lige fra salat-hoveder med brune kanter, megede æbler, rynkede agurker og diverse rester.

Med LONGFRESH fra AEG forbliver madvarerne friske. Det reducerer mængden af affald, som i sidste ende betyder store besparelser i madbudgettet.











*Kilde: Artikel "Tonsvis af madvarer smides ud", Jyllands Posten den 12/9 2008.













LONGFRESH



Holdbarhed for ferskvarer i LONGFRESH 0°C-afdelingen

Madvarens art	Indstilling for luftfugtighed	Holdbarhed
Løg	 "tørt"	Op til 5 måneder
Smør	 "tørt"	Op til 1 måned
Store stykker svinekød	 "tørt"	Op til 10 dage
Kød, vildt, små stykker svinekød, fjerkræ	 "tørt"	Op til 7 dage
Tomatsauce	 "tørt"	Op til 4 dage
Fisk, skaldyr, tilberedte kødvarer	 "tørt"	Op til 3 dage
Tilberedte skaldyr	 "tørt"	Op til 2 dage
Salat, grøntsager Gulerødder, rosenkål, selleri	 "fugtigt"	Op til 1 måned
Artiskokker, blomkål, julesalat, icebergsalat, pluksalat, vårsalat, salat, porrer, radicchio	 "fugtigt"	Op til 21 dage
Broccoli, kinakål, grønkål, hvidkål, radiser, savoykål	 "fugtigt"	Op til 14 dage

Madvarens art	Indstilling for luftfugtighed	Holdbarhed
Ærter, glaskål	 "fugtigt"	Op til 10 dage
Forårsløg, asparges, spinat	 "fugtigt"	Op til 7 dage
Frukt* Pærer, dadler (friske), jordbær, ferskner*	 "fugtigt"	Op til 1 måned
Blommer*, rabarber, stikkelsbær	 "fugtigt"	Op til 21 dage
Æbler (ikke frostfølsomme), kvæder	 "fugtigt"	Op til 20 dage
Abrikoser, kirsebær	 "fugtigt"	Op til 14 dage
Små blommer, vindruer	 "fugtigt"	Op til 10 dage
Brombær, solbær, ribs	 "fugtigt"	Op til 8 dage
Figner (friske)	 "fugtigt"	Op til 7 dage
Blåbær, hindbær	 "fugtigt"	Op til 5 dage

*Jo modnere frugt, desto kortere holdbarhed.