

Intelli-frais

Merci d'avoir choisi nos contenants Intelli-frais révolutionnaires et brevetés. En collaboration avec des scientifiques de pointe de la University of Florida et de Tupperware, ces contenants « intelligents » ont été conçus pour garder frais plus longtemps les fruits et légumes réfrigérés au moyen du système ACE (Atmosphere Controlled Environment) de Tupperware.

Comment fonctionne le système ACE?

- Même après avoir été récoltés, les fruits et légumes continuent de « respirer » en changeant de l'oxygène bénéfique en dioxyde de carbone.
- Le système d'évents à 3 positions des contenants Intelli-frais permet d'équilibrer le flux d'oxygène qui entre et le dioxyde de carbone qui sort.
- Certains fruits et légumes ont besoin de plus d'oxygène que d'autres pour rester frais et croquants.
- Les contenants Intelli-frais vous permettent de conserver ensemble des fruits et légumes du même groupe de taux de respiration – faible, modéré ou forte – pour en protéger la fraîcheur plus longtemps

LES CONDITIONS PARFAITES DE VENTILATION ET DE CONSERVATION POUR TOUS VOS FRUITS ET LÉGUMES PRÉFÉRÉS!

Les contenants Intelli-frais offrent trois options de ventilation ::



Position mi-ouverte

Glissez la tirette sur le demi-cercle dans le pictogramme pour une ventilation légère pour conserver des aliments qui respirent modérément.



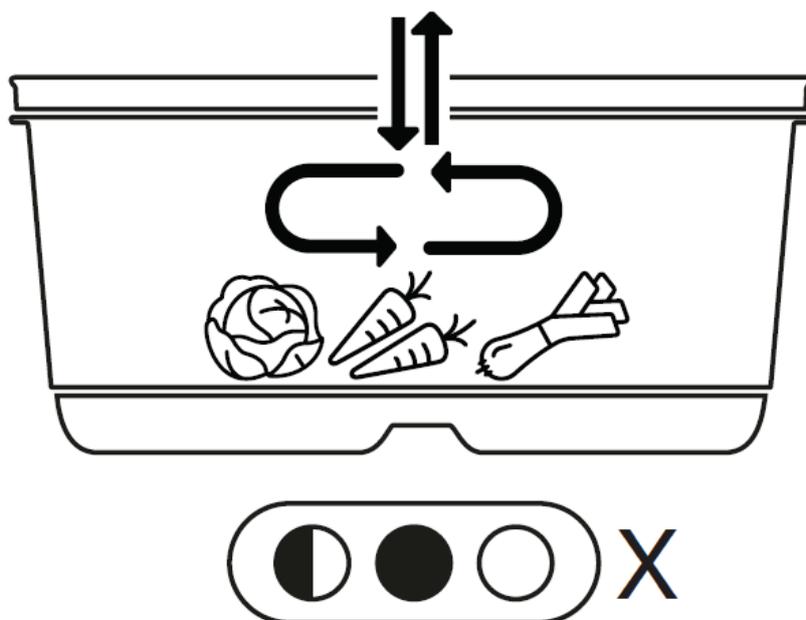
Position fermée

Glissez la tirette sur le cercle plein gravé dans le pictogramme pour conserver des aliments qui respirent peu.



Position ouverte

Glissez la tirette sur le cercle brillant non gravé dans le pictogramme pour conserver des aliments qui respirent beaucoup.



Semi-ouvert/Fermé/Complètement ouvert/Ne pas mettre au réfrigérateur

Le pictogramme ci-dessous présente des fruits et légumes courants, classés selon la ventilation qui leur convient. Consultez-le pour reconnaître le fruit ou légume que vous conservez. Veuillez noter que le pictogramme sur chacun des contenants ne présente pas tous les fruits et légumes et que certains fruits et légumes nécessitent un contenant plus grand (par exemple, un chou-fleur ne rentrera pas dans le Mini Intelli-frais).

Les contenants Intelli-frais sont offerts en divers formats pour répondre à vos besoins : Mini (375 mL), Petit peu profond (800 mL), Petit profond (1,8 L), Moyen peu profond (1,8 L), Moyen profond (4.4 L), Grand profond (6,1 L), Profond (9,9 L) et Vertical (3,2 L).



Semi-ouvert



Chou



Oranges



Fenouil



Laitue



Bleuets



Paksoi



Haricots
verts



Oignons de
printemps



Mangues



Topinam-
bours



Chou-fleur



Citron



Chou rave



Fines
herbes
fraîches



Poires



Poivrons



Piments



Pommes



Poireaux



Panais



Limes



Rhubarbe



Germes de
soja

Fermé ●



Céleri-rave



Carottes



Fraises



Patates douces



Navets



Cerises



Concombre



Raisins
verts/rouges



Figues



Radis



Céleri



Framboises



Betteraves



Gingembre



Laitue
romaine



Courgette

Complètement ouvert ○



Broccoli



Chou frisé



Petits pois



Artichauts



Épinards



Asperges
vertes



Maïs



Endives



Asperges
blanches



Choux de
Bruxelles



Champi-
gnons

Ne pas mettre au réfrigérateur X



Avocats



Citrouille



Prunes



Aubergine



Kiwis



Bananas



Courge
musquée



Pêches



Tomates
cerises



Tomates