

## Tupperware VentSmart

Gracias por elegir nuestros revolucionarios recipientes patentados Frigosmart.

Estos productos “inteligentes” han sido diseñados en colaboración con los mejores científicos especialistas en alimentación de la Universidad de Florida junto con Tupperware para mantener frescas las verduras y frutas y refrigeradas durante más tiempo usando el sistema ACE (Atmosphere Controlled Environment) de Tupperware.

¿Cómo funciona el Sistema ACE?

- Incluso después de haber sido recolectadas, las frutas y verduras continúan “respirando” e intercambiando oxígeno benéfico por el dióxido de carbono.
- El sistema de ventilación de tres vías de los recipientes Frigosmart equilibra el flujo de oxígeno que entra y el dióxido de carbono que sale, lo que regula la atmósfera dentro del recipiente.
- Algunas frutas y verduras requieren más oxígeno que otras para mantenerse frescas y crujientes. Los recipientes Frigosmart permiten almacenar productos del mismo grupo dependiendo de la posición (abierta, cerrada o semi abierta), manteniendo los alimentos más frescos durante más tiempo.

## ¡CONDICIONES PERFECTAS DE VENTILACIÓN Y ALMACENAMIENTO PARA TODAS TUS VERDURAS FAVORITAS!

Los recipientes Frigosmart ofrecen tres opciones de ventilación:



### Posición semi abierta

Alinear la pestaña con el medio círculo en el pictograma. Usar esta opción para una ventilación media.



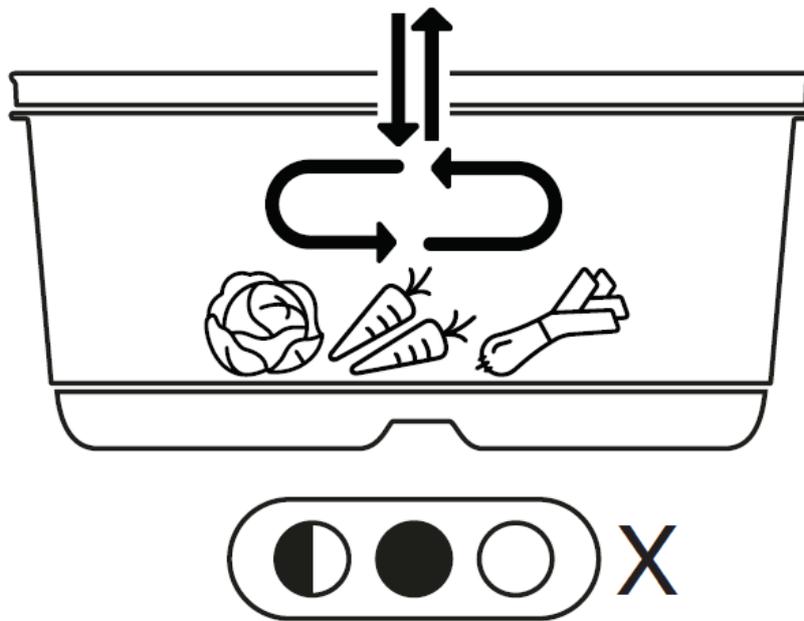
### Posición cerrada

Alinear la pestaña con el círculo completamente grabado en el pictograma. Usar esta opción para los alimentos que necesitan ventilación mínima.



### Posición abierta

Alinee la pestaña con el hueco, círculo brillante en el pictograma. Use esta opción para los alimentos que necesitan ventilación máxima.



Posición semi abierta/Posición Cerrada/Posición abierta/No utilizar

El siguiente pictograma muestra las verduras y frutas comunes clasificadas según el nivel de “respiración” que necesitan. Úsalo para comprobar el tipo de alimento que estás almacenando. Ten en cuenta que no todas las frutas y verduras se muestran en la etiqueta de cada producto, ciertos tipos de alimentos requieren recipientes más grandes (Por ejemplo, la coliflor no cabrá dentro del tamaño más pequeño).

Los contenedores Frigosmart vienen en una variedad de tamaños para adaptarse a todas tus necesidades: Mini (375 mL), Pequeño Bajo (800mL), Pequeño Alto (1,8 L), Mediano Bajo (1,8 L), Mediano Alto (4,4 L), Grande Alto (6,1 L), Alto (9,9 L) y vertical (3,2 L).



# Posición semi abierta



Repollo



Naranjas



Hinojo



Lechuga



Arándanos



Col Asiática



Judías verdes



Cebolleta



Mangos



Alcachofas



Coliflor



Limones



Colirrábano



Hierbas frescas



Pera



Pimientos



Pimienta



Manzana



Puerro



Chirivía



Lima



Ruibarbo



Brotos de soja

# Posición Cerrada



Apionabo



Zanahorias



Fresas



Patatas dul-  
ces



Nabo



Cerezas



Pepinos



Uvas



Higos



Rábanos



Apio



Frambuesas



Remolacha



Jengibre



Lechuga



Calabacín

## Posición abierta



Brócoli



Col rizada



Guisantes



Alcachofas



Espinacas



Espárragos verdes



Maíz



Endibias



Espárragos blancos



Coles de Bruselas



Setas

## No utilizar



Aguacates



Calabazas



Ciruelas



Berenjenas



Kiwis



Plátanos



Calabacín



Melocotones



Tomates cherry



Tomates