

Boîtes VentilOfrais Tupperware

Merci d'avoir choisi nos Boîtes révolutionnaires brevetées : les VentilOfrais. Ces Boîtes «intelligentes» ont été conçues en collaboration avec les meilleurs scientifiques de l'alimentation de l'Université de Floride et Tupperware pour conserver les fruits et légumes au réfrigérateur plus longtemps en utilisant le Système ACE (Atmosphere Controlled Environment - Système de régulation de l'air) de Tupperware.

Comment fonctionne le système de régulation de l'air ?

- Même après avoir été récoltés, les fruits et légumes continuent de «respirer» en échangeant de l'oxygène bénéfique pour le dioxyde de carbone.
- Le système de ventilation à 3 positions des Boîtes VentilOfrais régule le débit d'oxygène entrant et le dioxyde de carbone sortant, ce qui régule l'air à l'intérieur de la Boîte.
- Certains fruits et légumes nécessitent plus d'oxygène que d'autres pour rester frais et croquants.
- Les Boîtes VentilOfrais vous permettent de stocker les produits ayant le même besoin en air - bas, moyen et élevé - ensemble, gardant les aliments frais plus longtemps.

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

Les Boîtes VentilOfrais offrent trois positions de ventilation :

Semi-ouverte



Alignez le clapet avec avec le pictogramme du demi-cercle. Utilisez cette position pour une ventilation légère et pour un besoin en air moyen.

Fermée

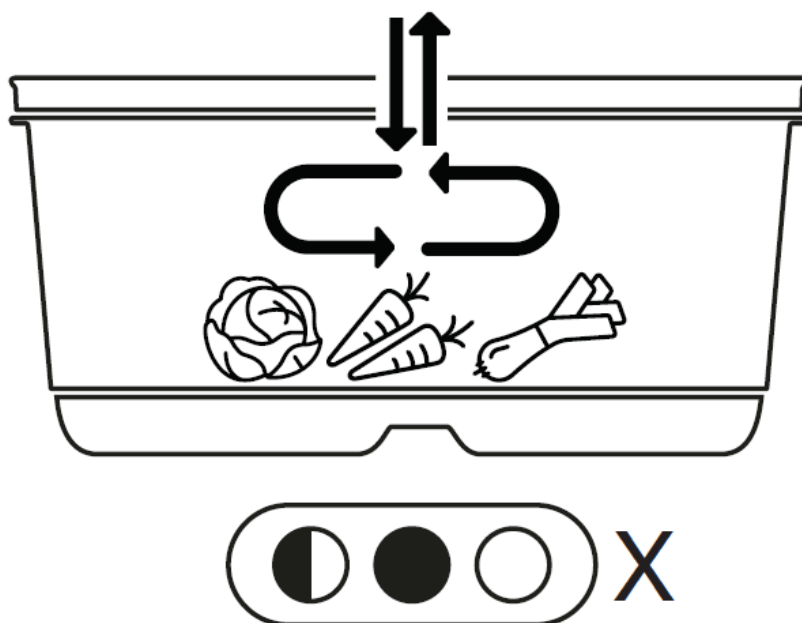


Alignez le clapet avec le pictogramme du cercle plein. Utilisez cette position pour un faible besoin en air.

Ouverte



Alignez le clapet avec le pictogramme du cercle vide. Utilisez cette position pour un besoin en air élevé.



Semi-ouverte/Fermée/Ouverte/Ne se conserve pas au réfrigérateur

Les dessins ci-dessous répertorient les fruits et légumes communs classés selon leur besoin en air. Utilisez-les pour connaître le type de fruit/légume que vous conservez. Veuillez noter que tous les fruits et légumes ne sont pas représentés sur chaque Boîte, certains nécessitent des Boîtes avec des capacités plus importantes (par exemple, le chou-fleur ne rentre pas dans la Boîte VentilOfrais 375 ml).

Les Boîtes VentilOfrais sont disponibles en plusieurs tailles et format pour répondre à vos besoins: mini (375 ml), petite et basse (800 ml), petite et haute (1,8 l), moyenne et basse (1,8 l), moyenne et haute (4,4 l), grande et haute (6,1 l), très grande et haute (9,9 l) et verticale (3,2 l).



SEMI-OUVERTE



Chou



Oranges



Fenouil



Salade



Myrtilles



Pak Choi



Haricots
verts



Oignons
nouveaux



Mangues



Topinam-
bours



Chou-fleur



Citrons



Chou-rave



Herbes
fraîches



Poires



Poivrons



Piments



Pommes



Poireaux



Panais



Citrons
verts



Rhubarbe



Pousses de
soja

FERMEE ●



Célieri-rave



Carottes



Fraises



Patates douces



Navets



Cerises



Concombres



Raisin rouge/blanc



Figues



Radis



Célieri branche



Framboises



Betteraves



Gingembre



Romain Lettuce



Courgettes

OUVERTE ○



Brocoli



Chou Kale



Petits pois



Artichauts



Épinards



Asperges vertes



Maïs



Endives



Asperges blanches



Choux de Bruxelles



Champignons

NE SE CONSERVE PAS AU REFRIGERATEUR X



Avocats



Citrouilles



Prunes



Aubergines



Kiwis



Bananes



Courge butternut



Pêches et abricots



Tomates cerises



Tomates