

Tupperware VentSmart

Vielen Dank, dass du dich für die einzigartige, patentierte VentSmart-Serie von Tupperware entschieden hast.

Diese „intelligenten“ Behälter wurden in Zusammenarbeit mit führenden Lebensmittelwissenschaftlern der Universität Florida entwickelt, um im Kühlschrank gelagertes Obst und Gemüse dank des ACE-Systems (Atmosphäre Controlled Environment = klimatisch kontrollierte Umgebung) von Tupperware länger frisch zu halten.

Wie funktioniert das ACE-System?

- Auch nach der Ernte „atmen“ Obst und Gemüse weiter. Sie verbrauchen Sauerstoff aus der Umgebung und geben Kohlendioxid ab. Je nach der Atmungsintensität kann man die Sorten in drei Gruppen einteilen: Sorten mit niedriger, mittlerer und hoher Atmungsintensität.
- Das Belüftungssystem mit 3 unterschiedlichen Einstellungen sorgt für einen Austausch zwischen dem einströmenden Sauerstoff und dem ausströmenden Kohlendioxid, wodurch das Klima im Behälter reguliert wird.
- Einige Sorten Obst und Gemüse benötigen mehr Sauerstoff als andere, um frisch und knackig zu bleiben. In den VentSmart-Behältern kannst du Sorten mit der gleichen Atmungsintensität (niedrige, mittlere oder hohe Atmungsaktivität) zusammen im Kühlschrank aufbewahren und länger frisch halten.

PERFEKTE BELÜFTUNGS- UND LAGERBEDINGUNGEN FÜR ALL DEINE LIEBLINGSSORTEN!

Die VentSmart-Produkte verfügen über drei verschiedene Belüftungseinstellungen:



Halb geöffnet

Den Klimaregler an dem Halbkreis auf dem Piktogramm ausrichten. Verwende diese Option für eine leichte Belüftung beim Lagern von Obst und Gemüse mit einer mittleren Atmungsintensität.



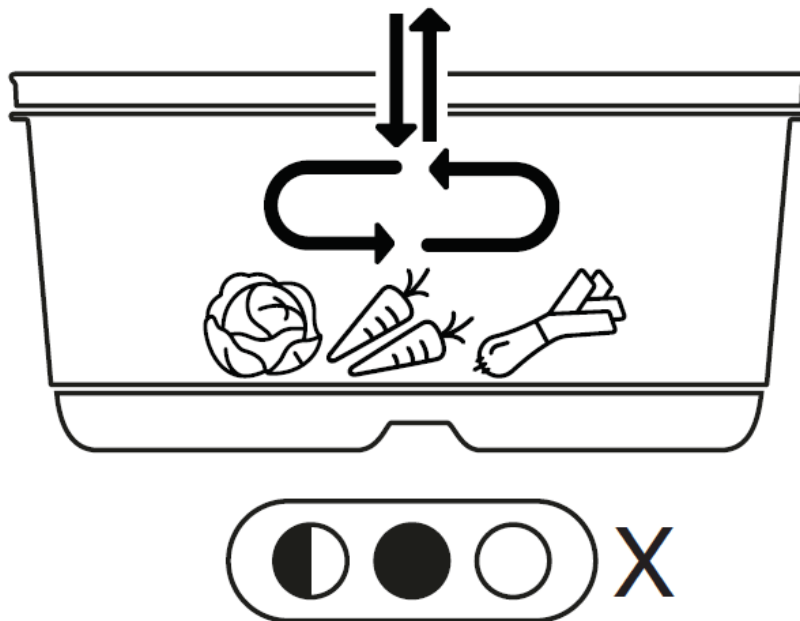
Geschlossen

Richte den Klimaregler an dem vollständig granulierten Kreis auf dem Deckel aus. Diese Position zum Lagern von schwachen „Atmern“ verwenden.



Vollständig geöffnet

Richte den Klimaregler an dem glänzenden Kreis auf dem Piktogramm aus. Verwende diese Option für Sorten mit einer hohen Atmungsintensität.



Halb geöffnet/Geschlossen/Vollständig geöffnet/Nicht im Kühlschrank lagern

Die folgende Übersicht zeigt gängige Obst- und Gemüsesorten, sortiert nach ihrer Atmungsintensität. Verwende diese Übersicht, um Obst und Gemüse mit der richtigen Einstellung zu lagern.

Bitte beachte, dass nicht alle Obst- und Gemüsesorten auf der jeweiligen Übersicht der verschiedenen Behälter abgebildet sind. Die unterschiedlichen Obst- und Gemüsesorten sind auf die benötigte Behältergröße abgestimmt. (Zum Beispiel passt Blumenkohl nicht in den 375-ml-Behälter).

VentSmart-Behälter gibt es in verschiedenen Größen, um deinen Bedürfnissen gerecht zu werden: 375 ml, 800 ml, 1,8 l hoch, 1,8 l flach, 4,4 l, 6,1 l, 9,9 l und 3,2 l vertikal.



HALB GEÖFFNET



Kohl



Orangen



Fenchel



Salat



Heidel-
beeren



Pak Choi



Grüne
Bohnen



Frühlings-
zwiebeln



Mangos



Topinambur



Blumenkohl



Zitronen



Kohlrabi



Frische
Kräuter



Birnen



Paprika



Chilischoten



Äpfel



Lauch



Pastinaken



Limetten



Rhabarber



Soja-
sprossen

GESCHLOSSEN



Sellerie



Karotten



Erdbeeren



Süß-
kartoffeln



Speiserü-
ben



Kirschen



Gurken



Wein-
trauben



Feigen



Radieschen



Stauden-
sellerie



Himbeeren



Rote Bete



Ingwer



Römersalat/
Romana-
salat



Zucchini

VOLLSTÄNDIG GEÖFFNET ○



Brokkoli



Grünkohl



Erbsen



Artischo-
cken



Spinat



Grüner
Spargel



Mais



Chicorée



Weißer
Spargel



Rosenkohl



Pilze

NICHT IM KÜHLSCHRANK LAGERN X



Avocados



Kürbis



Pflaumen



Auberginen



Kiwis



Bananen



Butternut
Kürbis



Pfirsiche



Kirsch-
tomaten



Tomaten