

# Recipientes FridgeSmart®



## Características y beneficios

- Cada producto incluye una base transparente y un sello que contiene el sistema de circulación del aire, con agujeros de ventilación y la válvula deslizante. Marcas grabadas indican las 3 posiciones:
  - Medio abierto, para una circulación del aire media (desliza la ventanilla hasta el medio círculo grabado a la izquierda).
  - Cerrado, para ninguna circulación del aire (desliza la ventanilla hasta el círculo totalmente grabado en el centro).
  - Abierto, para la mayor circulación del aire (desliza la ventanilla hasta el círculo ubicado a la derecha).
- Las marcas circulares indican las posiciones de la ventanilla correspondientes a los círculos en las tablas de referencia de cada recipiente.
- La cuadrícula interior es fácil de limpiar, mantiene el contenido lejos de la humedad que se colecta en la base y garantiza el flujo del aire alrededor de los alimentos, reduciendo el deterioro.
- Al apilarlos en el refrigerador, los recipientes translúcidos permiten identificar su contenido. El apilarlos no entorpece la ventilación.
- Los Recipientes Pequeño y Mediano son modulares y todos los Recipientes FridgeSmart® son apilables para aprovechar al máximo el espacio en tu refrigerador.
- Las bases se guardan unas dentro de otra para ahorrar espacio (los recipientes hondos se colocan dentro de los llanos).

## Especificaciones del producto

- **Cuidados:** Todas las partes pueden lavarse en el lavaplatos automático.
- **Capacidad, Dimensiones, Números de Moldes (base, sello, válvula)**
  - Mediano Hondo: 1 gal./4.4 L, 11 $\frac{1}{8}$  x 7  $\frac{3}{8}$  x 5 $\frac{1}{2}$ "/28.4 x 18.8 x 13.5 cm, 7288, 7289, 7290
  - Pequeño Hondo: 1 $\frac{3}{4}$  cuartos/1.8 L, 7  $\frac{3}{8}$  x 5  $\frac{5}{8}$  x 5 $\frac{1}{2}$ "/18.9 x 14.3 x 13.5 cm, 7286, 7287, 7290
  - Grande: 1 $\frac{1}{2}$  gal./6.1 L, 15 x 7  $\frac{3}{8}$  x 5 $\frac{1}{2}$ "/38.1 x 18.8 x 13.5 cm 7378, 7379, 7290
  - Mediano: 1 $\frac{3}{4}$  cuartos/1.8 L,, 11 $\frac{1}{8}$  x 7  $\frac{5}{8}$  x 2  $\frac{5}{8}$ "/28.4 x 18.8 x 6.9 cm, 7291, 7289, 7290
  - Pequeño:  $\frac{3}{4}$  de cuarto/800 ml, 7 x 5 x 2 $\frac{3}{4}$ "/18.9 x 14.3 x 6.9 cm, 7377, 7287, 7290
- **Garantía Limitada de por Vida**

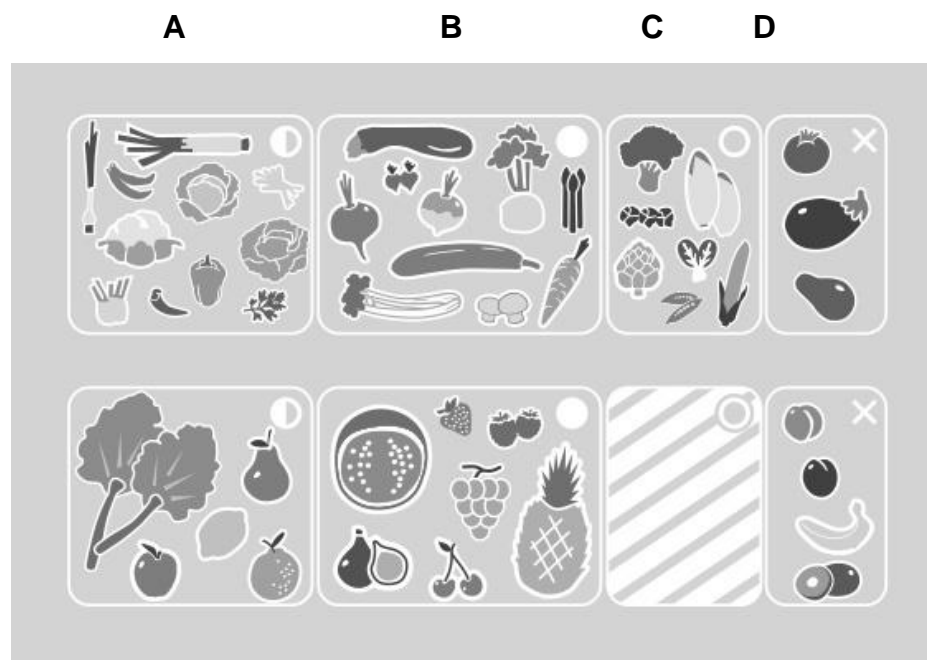
## Posicionamiento

¡Bríndales una bocanada de aire fresco a tus frutas y vegetales con los recipientes FridgeSmart®! Los alimentos almacenados en los recipientes FridgeSmart® saben mejor, duran más y, por lo tanto, ahorran dinero. La frescura es ahora más inteligente.

## Demostración

- **¿Qué es AAC?**
  - Personal de Tupperware y científicos de la Universidad de Florida investigaron extensamente el almacenamiento de frutas y vegetales, para desarrollar esta línea de recipientes inteligentes y su Sistema AAC. El sistema AAC (Ambiente de Atmósfera Controlada) crea un ambiente óptimo para que las frutas y vegetales conserven la frescura por más tiempo. Los recipientes FridgeSmart® poseen un sistema especial de ventilación de 3 vías, que ayuda a regular la atmósfera dentro de cada recipiente, balanceando el flujo de oxígeno que entra y de dióxido de carbono que sale.
- **Cómo funciona el concepto**
  - Incluso después de cultivarlas, muchas frutas y vegetales siguen “respirando”, intercambiando oxígeno por dióxido de carbono.
  - Para permanecer frescos, algunos vegetales necesitan más oxígeno que otros.
  - El sistema de ventilación de los Recipientes FridgeSmart® garantiza que las frutas y vegetales tendrán el ambiente perfecto para conservar su frescura por más tiempo, regulando la cantidad de aire que fluye dentro del recipiente, dependiendo del tipo de alimento. Al almacenar distintos tipos de alimentos, asegúrate de combinar en el mismo recipiente los que “respiren” del mismo modo.

### Cómo almacenar frutas y vegetales utilizando la Tabla de Frescura FridgeSmart®



- **R: Ventanilla medio abierta – respiración media:**
  - Frijoles (incluyendo habichuelas, judías verdes, brotes de soja), lechuga (todo tipo), puerro, ruibarbo, frijol de soja (edamame), repollo (verde o rojo), coliflor, hinojo, hierbas frescas (albahaca, cilantro, orégano, cebollín, perejil, tomillo, eneldo, menta, salvia, mejorana, estragón, etc.), chiles picantes, pimientos, frutas cítricas (naranja, pomelo, mandarina, clementina, mandarina, *kumquat*, tangelo, toronja, etc.), limones y limas, manzanas maduras, peras maduras, chalotes frescos (no se muestran), cebolla verde (no se muestra), verduras (col, col rizada y acelgas) (no se muestran), chirivías (no se muestra)
- **B: Ventanilla cerrada – respiración ligera:**
  - Calabacín (verde y amarillo), champiñones, rábanos, nabos, espárragos, apio, zanahoria, higos, uvas, fresas, piña (por la mitad), sandía (por la mitad), okra (no se muestra), calabaza de verano (no se muestra), rutabaga, remolacha, pepino, cerezas, bayas (frambuesas, arándanos) (no se muestran), calabaza (no se muestra), lychee

(no se muestra), maracuyá (no se muestra), toda la fruta fresca cortada (no se muestra) y toda la otra fruta que no aparece en “A”.

- **C: Ventanilla abierta – respiración alta:**
  - Alcachofas, coles de Bruselas, espinacas, guisantes (en vainas), brócoli, maíz en mazorca (pelado).
- **D: Almacenar en lugar fresco y seco – NO en el refrigerador ni en un recipiente cerrado:**
  - Berenjena, tomate, plátano, aguacate, kiwis, albaricoque, durazno, nectarina, ciruelas, calabaza de invierno (no se muestra), papas (no se muestra), jícama (no se muestra), cebollas maduras (no se muestra), ajo (no se muestra), mangos (no se muestra), melón (no se muestra) y toda la fruta no madura (no se muestra).
- “Todos los vegetales recién cortados deben almacenarse en recipientes FridgeSmart® siguiendo las mismas recomendaciones que para el vegetal entero”.
- “Lleva tus recipientes FridgeSmart® al mercado y úsalos en lugar de las bolsas plásticas, lo cual te ahorrará tiempo al llegar a casa, pues sólo tendrás que guardarlos en el refrigerador”.
- “Al almacenar una variedad de alimentos juntos asegúrate de combinar en el mismo recipiente los que pertenezcan a la misma categoría”.
- “Trae un recipiente FridgeSmart® lleno desde tu casa y muéstrales a tus invitados su contenido, cómo funciona y hazles saber cuánto tiempo ha estado en tu refrigerador”.
- “¡Una familia promedio deshecha 24 libras de frutas y vegetales frescos cada mes! El costo estimado para una familia promedio de cuatro es de entre \$1,365 y \$2,275 anuales”.
- “Para cambiar el nivel de ventilación, sólo abre o cierra la válvula deslizante de acuerdo a la información de la tabla de contenido”.
- “Las molduras del fondo ayudan a alejar la humedad de los alimentos y permiten circular el aire alrededor de éstos, protegiendo frutas y vegetales y reduciendo el deterioro”.

#### Venta cruzada

- Prepara una ensalada del Recetario *Ensaladas Sensacionales* usando los Recipientes FridgeSmart®, Sistema Power Chef™, Recipiente Quick Shake®, Ensaladera Spin ‘N Save®, Sistema Quick Chef® Pro, Chef Picador Chop ‘N Prep y la Vaporera Inteligente Tupperware® para cocinar tu proteína. Usa el Juego Saludable de Ensaladera Portátil para llevar tus ensaladas al trabajo o a donde quiera que vayas.
- Celebra una fiesta “verde” para mostrarles a tus clientes cómo reducir la cantidad de frutas y vegetales que tiran junto a los empaques desechables. Lleva tus alimentos en productos Tupperware® como los recipientes FlatOut!®, artículos portátiles, Botellas y Jarra con Filtro Eco, Recipientes FridgeSmart® y el Juego Fridge Stackables.
- Ofrécelos junto a cualquiera de los artículos para organizar, demostrando cómo pueden organizar sus vidas y ahorrar más tiempo.
- Ofrécelos junto a la Vaporera Inteligente Tupperware® o las Ollas Apilables TupperWave® y demuestra cómo preparar una comida completa en minutos.

#### Notas: