



Les récipients fraîcheurs DAFI sont conçus pour stocker les produits alimentaires et tous autres produits qui doivent être protégés contre l'humidité et l'air.

Type	Hauteur [H]	Largeur [D]	Profondeur [G]	Capacité [l]
	13 cm	26 cm	15.5 cm	2.7 l
	9.5 cm	26 cm	15.5 cm	1.5 l
	18 cm	10.5 cm	10.5 cm	1.3 l
	8.5 cm	10.5 cm	10.5 cm	0.5 l
	15 cm	---	---	---

Différentes tailles et contenances

Instructions d'utilisation

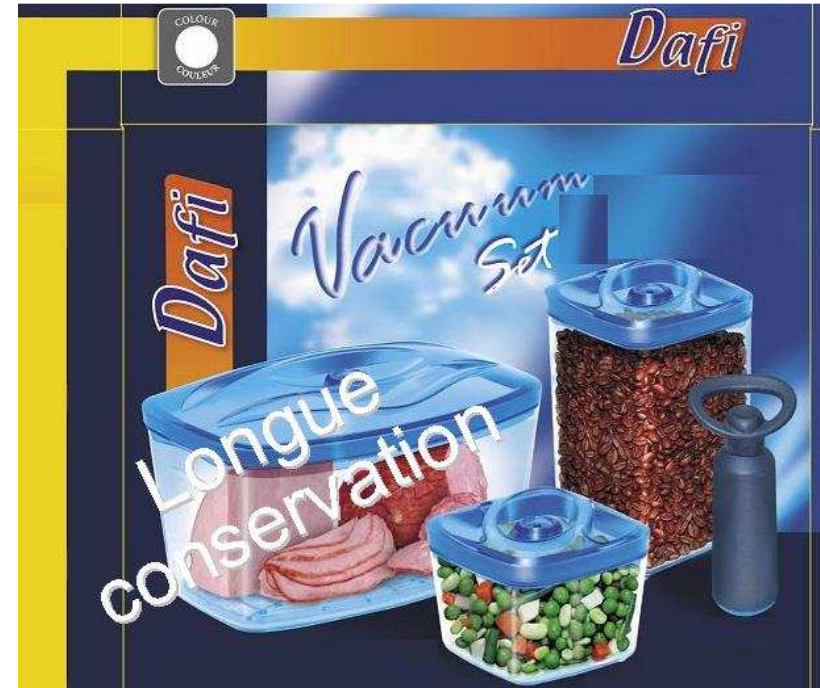
- Remplissez le récipient de produits jusqu'à 10 millimètres au-dessous du couvercle supérieur (tous les éléments du récipient doivent être propres).
- Placez le couvercle sur le récipient. Placez la pompe sur la valve. Déplacez la pompe verticalement (vers le haut / vers le bas) plusieurs fois jusqu'à ce que la résistance soit forte. La boîte est hermétique.
- Pour ouvrir le récipient, soulevez légèrement la pièce mobile de la valve laissez l'air entrer de nouveau dans le récipient.
- Ne pas forcer sur la valve (1 - 2 millimètres)



L'usine ultra moderne du fournisseur des récipients fraîcheurs DAFI, basée en Pologne, est spécialisée dans la fabrication de produits divers à destination des Industriels, des Entreprises ou des Particuliers. Sa plus grosse production concerne les chauffe-eau instantanés DAFI, commercialisés depuis une dizaine d'années en Pologne et dans différents pays européens.

RÉCIPIENTS SOUS-VIDE FRAÎCHEURS " DAFI "

Sans réfrigération !!!



- Protège les aliments contre l'air et l'humidité -
- Conserve le goût et les couleurs -
- Temps de conservation X par 5 -

Package France : SET 3 Extra.



Spécial : Bouchons Conservation :
Vins, Alcools, Sirops,
... et autres liquides non gazeux.



Produits les plus appropriés pour la conservation dans les réipients

- Produits alimentaires frais : légumes, fruits, viandes, poissons ...
- Viandes ou divers : restent frais et succulents
- Beurre : goût durable et couleur conservée. Aucun besoin de stockage dans le réfrigérateur
- Jambon et fromages : peuvent être gardés ensemble, la couleur, le goût et l'arôme sont gardés
- Produits alimentaires déshydratés : biscuits, bonbons, chocolat, chips, fruits secs, thé, café, ...
- Produits pharmaceutiques : Médicaments, Pansements, Potions, seringues et aiguilles
- Objets de valeur : appareils photos, objectifs, films, bijoux, cartes mémoires, puces, ...



Exemples de délais de conservation (réipients fraîcheurs DAFI)

Stockage :	Sans Réipient Fraîcheur	Avec Réipient Fraîcheur (*)
Aliments frais	1-3 Jours	15 Jours
Viandes, Poissons, crustacés	1-4 Jours	8 jours
Fromage à pâte molle, fromage frais	1-7 Jours	20 Jours
Fromage à pâte dure	3-14 Jours	60 Jours
Viande cuisinée	1-4 Jours	12 Jours
Fruits et légumes frais	3-6 Jours	15 Jours
Fruits secs	20-40 Jours	90 Jours

Le design, la fabrication, l'expédition et les services du fabricant qui sont en constante progression de qualité, respectent les normes ISO 9001 : V 2000.



Contenu du package Set France

- Un réipient isolant de 2.7 l
- Un réipient isolant de 1.5 l
- Deux réipients isolants de 0.5 l
- Une pompe

+ 2 Bouchons fraîcheurs



Set 3 Extra

POUR COMMANDER LES RÉCIPIENTS FRAÎCHEURS DAFI

★ **Vente en ligne sur Internet PowerBoutique®**
 Boutique des réipients fraîcheur
www.solutions-tmi.com (Boutique)

★ **Pour toutes informations** 
 Écrivez-nous
info@solutions-tmi.com

Tél : 04 94 83 00 04 / 06 72 86 43 30

TMI : SARL au capital de 5 000 Euros - 810 Avenue de Valescure - 83700 - Saint-Raphaël - France



Les réipients DAFI participent à la préservation de notre environnement :

- Economies d'énergies
- Composants certifiés recyclables