

Refrigerator Drawer Liners

(cubiertas para los cajones del refrigerador)



Artículo #: Gris pardo con ribete verde salvia—321001 (juego de 2)
38.1 cm x 30.5 cm / 15" x 12"

Estos paños ultra absorbentes y reutilizables ayudan a que los productos se mantengan frescos por más tiempo en tu refrigerador.



El BacLock® es un agente antimicrobiano cuyo único propósito es proteger y auto limpiar el paño al inhibir el crecimiento de bacterias, moho y hongos que causan olores y manchas. El BacLock no protege a las personas de los patógenos que causan enfermedades.



Este producto fue probado independientemente para sustancias dañinas de acuerdo al estricto criterio global de STANDARD 100 by OEKO-TEX®.

EL PROBLEMA

Te encantan las frutas y verduras frescas: su apariencia y sabor, además de lo nutritivas que son para tu familia. Pero a veces se echan a perder en tu refrigerador antes de que hayas tenido la oportunidad de prepararlas, por lo que se desperdicia comida y dinero. Tal vez sea mejor comprar enlatados o congelados.

NORWEX® TIENE LA SOLUCIÓN

El tejido único de nuestros revestimientos para cajones de refrigerador amortigua y protege los productos frescos, prolongando su vida útil hasta dos semanas. Suave y absorbente, la gruesa microfibras ayuda a evitar magulladuras en los artículos almacenados en el cajón de frutas y verduras, al mismo tiempo que absorbe la humedad. ¡La comida se mantiene fresca por más tiempo, los cajones del refrigerador se mantienen más limpios y los productos frescos vuelven al menú!

PORQUÉ ES MEJOR

- El BacLock® es nuestro exclusivo agente con micro partículas de plata, protege al paño inhibiendo el olor en el paño, lo que significa que está listo para usarse una y otra vez.
- Elaboradas con un 70% de hilo de microfibras reciclado.
- Certificado STANDARD 100 by OEKO-TEX®, este producto y sus componentes han sido probados con una lista de más de 350 sustancias dañinas y aprobado, lo que te permite tomar decisiones responsables para ti y tu familia.
- Probado por terceros y comprobado que prolongan la vida útil de los productos hasta por dos semanas.
- Juego de dos para usar en varios cajones.

QUÉ LES ENCANTARÁ A TUS CLIENTES

- Mantiene los productos frescos por más tiempo ayudando a evitar magulladuras y promoviendo la circulación de aire.
- Fácil de usar; simplemente colócalas en las repisas del refrigerador o en los cajones para verduras.
- Se adapta a la mayoría de los cajones de frutas y verduras de un refrigerador de tamaño estándar.
- Se puede reutilizar una y otra vez.
- El tejido único de las cubiertas absorben líquidos.
- Secado rápido para que estén listas para usarlas de nuevo rápidamente.
- Asa práctica para colgar.

MODO DE USO

- Cubrir los cajones limpios del refrigerador para amortiguar las frutas y verduras frescas y ayudar a evitar que rueden.
- Colocar frutas y verduras frescas en las cubiertas. Si tienes dos cajones, almacenar productos sensibles al gas etileno en uno y frutas y verduras que produzcan gas etileno en el otro.

CUIDADO PARA LA MICROFIBRA

Lavar las cubiertas sucias con un detergente Norwex y evitar usar cloro, suavizantes de telas y telas antiestáticas para la secadora. Para instrucciones completas visita tu [Oficina Virtual para la Consultora > Recursos > Información del Producto > Instrucciones del Producto > Cuidado de la Microfibra](#).

CONSEJOS PARA LA DEMOSTRACIÓN

- Muestra el grueso tejido de puntos de la tela. Menciona cómo ayuda a amortiguar y proteger los productos, evitando que rueden y choquen en el cajón.
- Pasar entre las invitadas una cubierta durante la Demostración y mencionar que el BacLock® las mantiene fresca por más tiempo.

(continúa en la siguiente página)



Todos los productos de microfibras Norwex tienen dos años de garantía. Visita www.norwex.com/product-guarantee para conocer todos los detalles.

SABÍAS QUÉ

- El almacenamiento adecuado de los alimentos ayuda a preservar la calidad y evitar el deterioro, aprovechando al máximo tu inversión en alimentos.
- Los productores de etileno son en su mayoría frutas y los productos sensibles al etileno son en su mayoría vegetales; las excepciones son la sandía y los plátanos verdes.
- Evitar comprar frutas y verduras magulladas o que muestren signos de moho o daños por insectos. Los productos dañados pueden permitir la entrada de patógenos y es posible que se echen a perder más rápido.
- Lavar todas las frutas y vegetales antes de prepararlos, incluso si la piel o la cáscara no se van a comer. Esto evita que los gérmenes se transfieran al interior cuando se corta.
- Guardar las frutas y verduras frescas separadas de la carne de res, aves, pescados y mariscos crudos. Esto ayuda a evitar la contaminación cruzada de patógenos transmitidos por la sangre y/o los jugos.

https://foodsafety.wisc.edu/assets/pdf_files/safe_handling_produce.pdf

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

- Veggie and Fruit Scrub Cloth (pañó limpiador de frutas y vegetales)
- Fresh Produce Wash (líquido para lavar frutas y vegetales frescos)
- Cutting Board (tabla para cortar)
- Reusable Produce Bags (bolsas para frutas y vegetales)
- Counter Cloth and Box Set (juego de contenedor de paños para mostrador)
- Stainless Steel Cloth (pañó para acero inoxidable)
- Reusable Grocery Bag with BacLock® (bolsa reutilizable con BacLock)