



Organiser le congélateur est plus facile que jamais avec les contenants **Garde-gèle®** de **Tupperware®**. Contenants empilables qui forment un ensemble modulaire. Les coins arrondis et les bases surélevées laissent circuler l'air au maximum pour une congélation et un dégel plus rapides et plus efficaces. Des fenêtres polies permettent d'identifier aisément le contenu. Contenants et couvercles flexibles pour sortir facilement les aliments congelés.

a Nouveau Ensemble de base Garde-gèle®
Comprend deux Petits contenants 1 de 250 mL/1 tasse et deux Petits 2 de 650 mL/2 ¾ tasses.
1102 Violet 32,50 \$

b Nouveau Ensemble complet Garde-gèle®
Comprend deux Petits contenants 1 de 250 mL/1 tasse et deux Petits 2 de 650 mL/2 ¾ tasses, un Moyen 1 de 550 mL/2 ¼ tasses, un Moyen 2 de 1,5 L/6 tasses et un Grand 2 exclusif de 3,1 L/13 tasses plus le Dévidoir d'étiquettes et un rouleau de 180 étiquettes.
Valeur 90,50 \$
1101 Violet 78,00 \$

c Nouveau Ensemble Garde-gèle® pour aromates
Comprend quatre contenants Mini 1 de 110 mL/4 oz liq.
1103 Violet 17,50 \$

d Nouveau Ensemble Garde-gèle® familial
Comprend deux contenants Moyens 1 de 550 mL/2 ¼ tasses et deux Moyens 2 de 1,5 L/6 tasses.
1100 Violet 45,00 \$



Ensemble de base



Trucs de congélation

- Congelez les aliments en portions plus petites de sorte qu'ils se dégèlent rapidement et conservent leur qualité initiale.
- Les brûlures de congélation sont causées par un excès d'air dans le contenant. Avec les contenants **Garde-gèle®**, servez-vous de la ligne de flocons comme guide de remplissage.
- Savourez la fraîcheur des fruits en les congelant sitôt après les avoir achetés.
- De nombreuses viandes sont emballées de façon à laisser entrer l'oxygène afin de retenir leur couleur attrayante. Sortez-les de leur emballage d'origine et mettez-les dans des contenants **Garde-gèle®** pour une fraîcheur optimale.
- Si vous avez réchauffé un plat précédemment congelé et qu'il vous en reste encore, vous pouvez le recongeler dans la mesure où vous le laissez refroidir complètement avant de le recongeler.
- Ne pas recongeler de viande mise à décongeler au réfrigérateur pour plus de 24 heures ou qui a atteint une température de 5 °C/41 °F.
- Vous pouvez congeler un gâteau sans glaçage dans un contenant **Garde-gèle®** pour une période allant jusqu'à deux mois.

STUART
CHEF STUART O'KEEFE



congelez plus

Ensemble complet

Ensemble pour aromates



c

Ensemble familial



d