

FRESHER TECHS®

Dans le but de conserver au mieux vos aliments, Haier a créé une série de technologies uniques pour sa gamme de réfrigérateurs : les technologies Freshers Techs.



FRESHER ZONES

HUMIDITY ZONE : CONSERVE LES ALIMENTS FRAIS 2 FOIS PLUS LONGTEMPS*

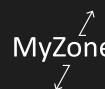
La Humidity Zone garantit un taux d'humidité de 90% tout en laissant circuler l'air. Vous préservez ainsi à la perfection les qualités nutritionnelles de vos fruits et légumes. Cette technologie assure une conservation optimale des aliments pour éviter le gaspillage.

* Certifié par le VDE N. ID.40046454



MY ZONE : SÉLECTIONNEZ LA MEILLEURE TEMPÉRATURE POUR CHAQUE TYPE D'ALIMENT

My Zone est un compartiment indépendant qui vous offre un contrôle rapide des températures (de -3°C à +5°C) : QuickCool, Décongélation ou Fruits & Légumes.



DRY ZONE : PRÉSERVE LES ALIMENTS DÉLICATS

La Dry Zone est l'endroit parfait pour conserver les aliments délicats tels que les produits laitiers, la viande ou le poisson. Grâce à un flux d'air, le taux d'humidité est maintenu à 45%, niveau optimal pour conserver ce type d'aliments.



ZONE ANTIOXYDANTE : PRÉSERVE LES ALIMENTS 8 FOIS PLUS LONGTEMPS

Inspirée de la technologie de mise sous-vide, la zone antioxydante réduit la quantité d'air dans le compartiment, l'une des principales causes de la dégradation des aliments. Cette technologie permet de conserver les aliments jusqu'à 8 fois plus longtemps*.

* Certifié par le VDE N. ID.40048642



AIR SURROUND : GARDEZ LE GOÛT ET LES SAVEURS

Avec la technologie Air Surround, l'air circule dans le réfrigérateur de manière homogène. Grâce à une diffusion d'air froid enveloppant, ce système permet à vos aliments d'être frais et savoureux plus longtemps en évitant un écoulement direct sur les aliments. C'est pourquoi la technologie Air Surround conserve le goût, la fraîcheur et les saveurs des aliments jusqu'à 99%.

* Test réalisé par un laboratoire externe indépendant, qui compare la technologie AIR SURROUND avec la technologie DIRECT FLOW (modèles du groupe Haier : CFE735CSJ et CVBN6184WBF/S1).



FRESHER CARE

ABT® : GARDEZ VOTRE RÉFRIGÉRATEUR SANS BACTÉRIES POUR QUE LES SAVEURS DURENT PLUS LONGTEMPS

La technologie ABT® (traitement anti-bactérien) active une lumière UV qui élimine les bactéries nocives circulant dans l'air de votre réfrigérateur, pour garantir le goût de vos aliments.



T-ABT

Le traitement antibactérien ABT® exploite les propriétés naturelles de la tourmaline, une pierre ayant de multiples effets positifs sur la santé. Le traitement ABT élimine jusqu'à 99,9% des bactéries dans l'air du réfrigérateur. Un flux d'air sain empêche la contamination des aliments, tout en aidant à la conservation et améliorant l'hygiène de votre réfrigérateur.



FRESHER SENSORS : REFROIDISSEMENT 30% PLUS RAPIDE POUR UNE MEILLEURE CONSERVATION

Ils sont présents sur les étagères et diffusent de l'air uniquement sur la partie du réfrigérateur qui en a besoin. Ainsi, les aliments venant d'être rangés seront rapidement à leur température optimale. Ce système permet de préserver les nutriments tout en prolongeant la durée de conservation.



FRESHER FREEZE

FRESHER PAD : CONGÈLE LES ALIMENTS 3 FOIS PLUS VITE POUR UNE CONSERVATION OPTIMALE*

Le Fresher Pad, en aluminium, vous permet d'accélérer la congélation de vos aliments. Trois fois plus efficace que des technologies similaires, il contribue à préserver les bienfaits nutritionnels des aliments congelés.

* Rapport n° 231460-AS9-6



FRESHER SHIELD : Conserve vos aliments congelés 2 fois plus longtemps*

Il évite toute variation de température en scellant le compartiment lors de l'évacuation du givre. Avec cette technologie, les saveurs et nutriments sont conservés, le taux d'humidité est contrôlé et la perte d'énergie est réduite.

* Certifié par le VDE N. ID.40046454

