

Depot Fresh



Schön serviert, intelligent verpackt.
Beautifully served, intelligently packaged.
Un joli service associé à un emballage intelligent.
Bonitos para servir, inteligentemente envasados.
Un servizio attraente e una chiusura intelligente.
Mooi geserveerd, intelligent verpakt.



Depot Fresh – Schön serviert, intelligent verpackt.

Design und Funktion sind kein Widerspruch. Das beweisen die Depot Fresh Schalen gleich mehrfach.

Die Kombination Glas, schwarzer Kunststoff und Cromargan® sieht gut aus und passt in moderne Küchen. In den Glasschalen können Sie Salate, Antipasti oder auch Ihr Dessert anrichten und appetitlich servieren. Falls die vorbereiteten Speisen nicht sofort gegessen werden oder falls was übrig bleibt, einfach Deckel aufsetzen, mit dem Drehknopf verschließen und damit die Luftzufuhr unterbinden.

Die Schalen sind stapelbar, brauchen wenig Platz im Kühlschrank, und Sie erkennen auf den ersten Blick, was noch vorrätig ist. Depot Fresh Schalen gibt es in verschiedenen Formen und Größen. Eine stilichere Ergänzung dazu sind Streuer, Mühlen und Vorratsbehälter der WMF Serie Depot.

Easyfresh Ventil – eine patente Lösung.

Auffälliges Merkmal der Schalen ist der Cromargan®-Drehknopf in der Mitte des Deckels. Er ist weit mehr als ein schickes Designelement. Darunter verbirgt sich ein einzigartiger Mechanismus zur Luftregulierung: das Easyfresh Ventil. Durch einfache Drehung werden die Schalen aromatischer verschlossen. Für Lebensmittel, die atmen wollen - wie Salat, Käse oder Spargel -, wird das gelochte Lüftungssystem so reguliert, dass ausreichend Sauerstoff zirkulieren kann. Dadurch kann sich kein Kondenswasser bilden und die Haltbarkeit wird verlängert. Eine clevere Lösung, die WMF zum Patent angemeldet hat. **Die folgende Tabelle zeigt, welche Lebensmittel verschlossen und welche bei Sauerstoffzufuhr aufbewahrt werden sollten, damit sie möglichst lange haltbar bleiben:**

Easyfresh Ventil geschlossen:

Keine Sauerstoffzufuhr,
kein Feuchtigkeitsaustausch.

Gemüse:

Gurken, Karotten, Radieschen, Rettich,
Rote Bete, Sellerie...

Gekochtes:

Gemüse, Reis, Teigwaren, Früchte,
Fleisch...

Milchprodukte:

Joghurt, Quark, Cremespeisen...

Geschnittene Früchte:

Melonen, Ananas, Trauben, Kirschen,
Äpfel, Kiwi, Mango...

Beeren:

Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren,
Johannisbeeren...

Hackfleisch

Frischwurst

Easyfresh Ventil geöffnet:

Sauerstoffzufuhr und Feuchtigkeits-
austausch findet statt.

Gemüse:

Spargel, Spinat, Brokkoli, Erbsen, Lauch,
Artischocken, Zuckerschoten, Mangold,
Rosenkohl...

Salate:

Chicorée, Rucola, Feldsalat, Radicchio,
alle Blattsalate...

Milchprodukte:

Hartkäse, Weichkäse

Frische Kräuter:

Petersilie, Koriander, Schnittlauch,
Basilikum, Dill, Estragon...

Rohes Fleisch

Roher Fisch

Hinweise zu Bedienung und Pflege

- ➊ Zum Abnehmen des Deckels Easyfresh Ventil am Drehknopf öffnen.
- ➋ Unter den Rand greifen und Deckel abnehmen.
- ➌ Zum Verschließen Deckel - mit geöffnetem Easyfresh Ventil - mittig aufsetzen.
- ➍ Easyfresh Ventil mit dem Drehknopf regulieren.

Die Glasschalen und der komplette Deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Silikonichtung lässt sich aus dem Rand lösen. Zur sorgfältigen Reinigung kann der Drehknopf mit Easyfresh Ventil aus dem Deckel entfernt und komplett zerlegt werden.



Easyfresh Ventil geschlossen: für Lebensmittel, die keine Sauerstoffzufuhr benötigen.

Easyfresh Ventil geöffnet: für Lebensmittel, die Sauerstoff brauchen.

Depot Fresh – Beautifully served, intelligently packaged.

Design and function is not a contradiction in terms. Depot Fresh bowls prove this to be true time and time again. The combination of glass, black synthetic material and Cromargan® looks good and suits modern kitchens. The glass bowls can be used as an appetising way to prepare and serve salads, antipasto or even your dessert.

If the food prepared is not immediately eaten or there is some left over, simply attach the lid, close with the twist knob and thus prevent air from entering.

The bowls are stackable, do not take up much space in the refrigerator and you can see at a glance what there is left to eat. Depot Fresh bowls are available in different shapes and colours. And shakers, mills and storage containers from the WMF range Depot represent stylish complementary items.

Easyfresh valve – an ingenious solution.

A striking feature of the bowls is the Cromargan® twist knob in the centre of the lid. It is far more than just a nifty design element. Underneath is concealed a unique mechanism for air regulation: the Easyfresh valve. A simple twist ensures aroma-proof sealing of the bowls. For foods which need to breathe – such as salads, cheese and asparagus – the perforated ventilation system is regulated in such a way that sufficient oxygen can circulate. This means no condensation forms and the food stays fresh for longer. An ingenious solution, for which WMF has applied for a patent.

The following table shows which foods should be sealed and which should be kept with access to oxygen so that they stay fresh for as long as possible:

Easyfresh valve closed:

No oxygen can enter, no exchange of moisture.

Vegetables:

Cucumbers, carrots, red radishes, white radishes, beetroot, celery...

Cooked foods:

Vegetables, rice, pasta, fruits, meat...

Dairy products:

Yoghurt, quark, cream dishes...

Sliced fruits:

Melon, pineapple, grapes, cherries, apple, kiwi fruit, mangos...

Berries:

Strawberries, raspberries, blueberries, redcurrants...

Minced meat

Sausage

Easyfresh valve open:

Oxygen can enter and exchange of moisture is possible.

Vegetables:

Asparagus, spinach, broccoli, peas, leeks, artichokes, mange tout, chard, Brussels sprouts...

Salads:

Chicory, rocket, corn salad, radicchio, all leaf salads...

Dairy products:

Hard cheese, soft cheese

Fresh herbs:

Parsley, coriander, chives, basil, dill, tarragon...

Raw meat

Raw fish

Tips on cleaning and care

- ➊ To remove the lid, open the Easyfresh valve with the twist knob.
- ➋ Grip under the edge and remove the lid.
- ➌ To seal, place the lid in the centre - with the Easyfresh valve open.
- ➍ Adjust the Easyfresh valve with the twist knob.

The glass bowls and the complete lid can be cleaned in a dishwasher. The silicone seal can be detached from the edge. For thorough cleaning, the twist knob with the Easyfresh valve can be removed from the lid and completely taken apart.



Easyfresh valve closed:
for foods which do not
require oxygen to circulate.

Easyfresh valve open:
for foods which need
oxygen.

Depot Fresh – Un joli service associé à un emballage intelligent.

Le design ne se fait pas au détriment de la fonctionnalité. Les coupes Depot Fresh l'ont largement prouvé. L'association du verre, du plastique noir et du Cromargan® est un vrai plaisir pour les yeux et s'intègre parfaitement dans les cuisines modernes. Dans les coupes en verre, vous pouvez disposer les salades, les hors-d'œuvre ainsi que les desserts et les servir de façon suggestive.

Si les repas préparés ne sont pas immédiatement consommés ou en cas de restes, il suffit de poser le couvercle, de fermer à l'aide du bouton rotatif pour empêcher l'air de pénétrer. Les coupes sont empilables, peu encombrantes dans le réfrigérateur et se reconnaissent au premier coup d'œil, ce qui n'est pas négligeable. Les coupes Depot Fresh se déclinent en plusieurs formats et dimensions. Pour couronner notre offre dans le style, voici les saupoudreuses, les moulins et les réservoirs de la gamme Depot de WMF.

Easyfresh Ventil – Une solution astucieuse.

Les coupes se démarquent aussi par leur bouton rotatif en Cromargan® au milieu du couvercle. Il représente plus bien qu'une simple pièce de design raffiné. En-dessous se niche un mécanisme unique de régulation de l'air : la soupape Easyfresh. Les coupes sont fermées sans aucune dispersion d'arôme possible par un simple tour. Pour les aliments qui ont besoin de respirer comme la salade, le fromage ou les asperges, le système d'aération percé est régulé de manière à ce que suffisamment d'oxygène puisse circuler. Ainsi, toute formation de condensation est évitée et la durée de conservation est prolongée. Une solution ingénieuse pour laquelle WMF a déposé un brevet.

Le tableau suivant indique quels sont les aliments à conserver fermés et ceux à conserver avec un apport d'oxygène pour permettre une longue durée de conservation:

Soupage Easyfresh fermée:

Aucun apport d'oxygène,
aucun échange d'humidité.

Légumes:

concombres, carottes, radis, navets,
betteraves, céleri...

Cuits:

légumes, riz, pâtes alimentaires, fruits,
viande...

Produits laitiers:

yaourt, fromage blanc, crèmes dessert...

Fruits en morceaux:

melons, ananas, raisins, cerises,
pommes, kiwi, mangue...

Baies:

fraises, framboises, myrtilles, groseilles...

Viande hachée

Saucisse fraîche

Soupage Easyfresh ouverte:

L'apport d'oxygène et l'échange
d'humidité sont possibles.

Légumes:

asperges, épinards, brocolis, petits pois,
poireau, artichauts, pois gourmands,
blette, chou-fleur...

Salades:

chicon, roquette, mâche, salade de
Trévisé, toutes les salades vertes...

Produits laitiers:

fromage à pâte dure, fromage à pâte
molle...

Herbes aromatiques:

persil, coriandre, ciboulette, basilic,
aneth, estragon...

Viande crue

Poisson cru

Consignes d'utilisation et d'entretien

- ➊ Pour enlever le couvercle, il faut ouvrir la soupape Easyfresh à l'aide du bouton rotatif.
- ➋ Attrapez sous le bord et retirez le couvercle.
- ➌ Pour fermer, posez le couvercle au milieu avec la soupape Easyfresh ouverte.
- ➍ Réglez la soupape Easyfresh à l'aide du bouton rotatif.

Les coupes en verre et tout le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle. Le joint en silicone peut se détacher du bord. Pour un nettoyage soigné, il est possible de retirer le bouton avec la soupape Easyfresh du couvercle et de le démonter complètement.



Easyfresh Ventil fermé:
pour les aliments qui n'ont
pas besoin d'oxygène.

Easyfresh Ventil ouverte:
pour les aliments qui ont
besoin d'oxygène.

Depot Fresh – Bonitos para servir, inteligentemente envasados.

El diseño no está reñido con la funcionalidad. Esto lo demuestran con creces los recipientes para alimentos Depot Fresh. Su combinación de cristal, plástico negro y Cromargan® es muy elegante y se adapta perfectamente al estilo de las cocinas modernas. En las bandejas de cristal podrá distribuir y servir quesos, ensaladas, entremeses o postres. Si no va a consumir inmediatamente los alimentos preparados o si le ha sobrado comida, solo necesita colocar la tapa, cerrar el botón giratorio y ya puede conservarlos herméticamente, porque no entrará nada de aire.

Los recipientes son apilables y requieren poco espacio en el frigorífico, además, le permiten ver de inmediato qué ha guardado en ellos. Los recipientes Depot Fresh están disponibles en diversas formas y tamaños. Asimismo, disponemos de accesorios a juego llenos de estilos, como molinillos y otros recipientes para almacenar alimentos de la serie Depot de WMF.

Easyfresh Ventil – Solución patentada.

Una de sus características más llamativas es su botón giratorio de Cromargan® en el centro de la tapa. Es mucho más que un bonito elemento de diseño, ya que debajo de él se esconde un exclusivo mecanismo para regular el aire: la válvula Easyfresh. Con un sencillo giro, los recipientes quedan cerrados conservando todo el aroma. Este sistema de aireación con agujeros puede regularse para permitir que circule el oxígeno suficiente en alimentos que así lo requieran, como ensaladas, quesos o espárragos. Esto impide la formación de agua de condensación, lo que alarga la durabilidad. Una solución inteligente que ha patentado WMF.

En la siguiente tabla, le mostramos los alimentos que deben permanecer cerrados herméticamente y los que necesitan algo de oxígeno añadido para que duren lo máximo posible:

Con la válvula Easyfresh cerrada:

No entra nada de oxígeno y no se produce intercambio de humedad.

Verduras:

Pepinos, zanahorias, rabanitos, rábanos, remolacha roja, apio...

Alimentos cocinados:

Verduras, arroz, masas, frutas, carnes...

Productos lácteos:

Yogures, cuajadas, natas, cremas...

Frutas cortadas:

Melones, piñas, uvas, cerezas, manzanas, kiwis, mangos...

Frutas del bosque:

Fresas, frambuesas, arándanos, grosellas...

Carne picada

Fiambre fresco

Con la válvula Easyfresh abierta:

Para añadir oxígeno e intercambiar humedad.

Verduras:

Espárragos, espinacas, brócoli, guisantes, puerros, alcachofas, guisante mollar, acelgas...

Ensaladas:

Achicoria, rúcula, canónigos, achicoria roja, todo tipo de lechugas...

Productos lácteos:

Quesos duros, blandos...

Hierbas frescas:

Perejil, cilantro, cebollino, albahaca, eneldo, estragón...

Carne cruda

Pescado crudo

Advertencias de cuidados y manejo

- 1 Para retirar la tapa, simplemente abra el botón giratorio de la válvula Easyfresh.
- 2 Agárrela por debajo del borde y retire a tapa.
- 3 Para volver a cerrar la tapa, colóquela en el centro con la válvula Easyfresh abierta.
- 4 Seguidamente, regule el botón giratorio de la válvula Easyfresh.

El recipiente de cristal y toda la tapa son aptos para el lavavajillas. Puede quitar la junta de silicona por el borde. Para una limpieza en profundidad, se puede retirar de la tapa el botón giratorio junto a la válvula Easyfresh y desmontarlo por completo.



Easyfresh Ventil con la válvula cerrada: para conservar alimentos que no necesitan oxígeno añadido.

Easyfresh Ventil con la válvula abierta: para alimentos que requieren oxígeno.

Depot Fresh – Un servizio attraente e una chiusura intelligente.

Design e funzionalità non sono contrari. Le coppette Depot Fresh ne offrono una dimostrazione in molteplici modi. La combinazione di vetro, plastica nera e Cromargan® offre un effetto estetico piacevole adattandosi alle cucine moderne. Nelle vaschette in vetro è possibile preparare insalate, antipasti o anche dessert e servirli in modo invitante. Se le pietanze preparata non si consumano immediatamente o se ci sono degli avanzi, è sufficiente applicare il coperchio e chiudere con la manopola impedendo il ricircolo dell'aria. Le vaschette sono impilabili, non occupano molto spazio in frigorifero e permettono di riconoscere i contenuti a colpo d'occhio. Le vaschette Depot Fresh sono disponibili in diverse forme e dimensioni. Un abbinamento dal punto di vista stilistico è costituito da spargisale, macine e i contenitori della serie WMF Depot.

Easyfresh Ventil – Valvola Easyfresh: una soluzione brevettata.

La caratteristica delle coppette che non passa inosservata è costituita dalla manopola Cromargan® al centro del coperchio. Si tratta di molto di più di un raffinato elemento design. Al suo interno si cela un meccanismo unico nella sua fattispecie per la regolazione del ricircolo dell'aria: la valvola Easyfresh. Grazie ad una semplice rotazione le coppette si richiudono conservando meglio gli aromi. Per gli alimenti che richiedono traspirabilità - come insalata, formaggi o asparagi - si regola il sistema di ventilazione traforato in modo da consentire un'adeguata circolazione dell'ossigeno. Grazie a questo sistema non si forma la condensa prolungando la durata degli alimenti. Una soluzione intelligente che ha brevettato WMF.

La tabella riportata di seguito mostra gli alimenti da richiudere e quelli da conservare con il ricircolo dell'aria per prolungare al massimo la loro durata.

Valvola Easyfresh chiusa:

Ricircolo dell'aria assente, scambio di umidità assente.

Verdure:

Cetrioli, carote, ravanelli, rafani, barbabietole rosse, sedano...

Alimenti cotti:

Verdure, riso, pasta, frutta, carne...

Prodotti caseari:

Yogurt, quark, alimenti cremosi...

Frutta tagliata:

Melone, ananas, uva, ciliegie, mele, kiwi, mango...

Bacche:

Fragole, lamponi, mirtilli, ribes...

Carne macinata

Salumi freschi

Valvola Easyfresh aperta:

Ricircolo d'aria e scambio d'umidità possibili.

Verdure:

Asparagi, spinaci, broccoli, piselli, porri, carciofi, piselli, bietole, cavolini di Bruxelles...

Insalate:

Insalata belga, rucola, valeriana, radicchio, tutte le insalate verdi...

Prodotti caseari:

Formaggi a pasta dura, formaggi a pasta molle...

Erbe fresche:

Prezzemolo, coriandolo, erba cipollina, basilico, aneto e dragoncello...

Carni crude

Pesce crudo

Indicazioni per l'uso e la manutenzione

- ❶ Per rimuovere il coperchio, aprire la valvola Easyfresh dalla manopola.
- ❷ Afferrare sotto il bordo e rimuovere il coperchio.
- ❸ Per richiudere il coperchio con la valvola Easyfresh aperta, disporlo al centro.
- ❹ Regolare la valvola Easyfresh con la manopola.

Le vaschette in vetro e tutto il coperchio possono essere lavati in lavastoviglie. È possibile rimuovere la guarnizione in silicone dal bordo. Per effettuare una pulizia accurata è possibile rimuovere la manopola con la valvola Easyfresh dal coperchio e smontare completamente il gruppo.



Easyfresh Ventil chiuso:
per alimenti che non richiedono il ricircolo dell'aria.

Easyfresh Ventil aperto:
per gli alimenti che richiedono l'ossigeno.

Depot Fresh – Mooi geserveerd, intelligent verpakt.

Design en functionaliteit hoeven elkaar niet uit te sluiten. En dat bewijzen de Depot Fresh-bakjes op meerdere vlakken. De combinatie van glas, zwart kunststof en Cromargan® ziet er goed uit en past in iedere moderne keuken. In de glazen bakjes kunt u salade, voorgerechten of desserts opmaken en aantrekkelijk serveren.

Wanneer de klaargemaakte gerechten niet direct worden opgegeten, of als er iets over blijft, zet u gewoon het deksel op het bakje en sluit u het deksel met de draaiknop om te zorgen dat er geen lucht in komt.

De bakjes zijn stapelbaar, nemen weinig plaats in de koelkast in en u ziet in één oogopslag wat u nog in huis hebt. Depot Fresh-bakjes zijn verkrijgbaar in verschillende vormen en maten. De serie bakjes wordt stijlvol aangevuld door bijpassende strooiers, molens en voorraadpotten uit de WMF-serie Depot.

Easyfresh-ventiel – Een patente oplossing.

Een opvallende bijzonderheid van de bakjes is de Cromargan®-draaiknop in het midden van het deksel. Dit is veel meer dan een chique designelement. De knop verbergt namelijk een uniek mechanisme voor luchtregulering: het Easyfresh-ventiel. Door aan de knop te draaien worden de bakjes afgesloten en blijft het aroma behouden. Voor levensmiddelen die moeten ademen – zoals salade, kaas of asperges – wordt het luchtsysteem met gaatjes zo ingesteld dat voldoende zuurstof kan circuleren. Daardoor vormt zich geen condens en blijven de levensmiddelen langer houdbaar. Een slimme oplossing, waarvoor WMF patent heeft aangevraagd.

In de volgende tabel is te zien welke levensmiddelen afgesloten en welke met zuurstoftoevoer bewaard moeten worden, om ze zo lang mogelijk vers te houden:

Easyfresh-ventiel gesloten:

Geen zuurstoftoevoer, geen vochtuitwisseling.

Groente:

Komkommers, wortelen, radijs, rammenas, rode bieten, selderij...

Gekookt:

Groente, rijst, deegwaren, fruit, vlees...

Melkproducten:

Yoghurt, kwark, slagroom...

Gesneden fruit:

Meloen, ananas, druiven, kersen, appel, kiwi, mango...

Bessen:

Aardbeien, frambozen, bosbessen, aalbessen...

Gehakt

Verse worst

Easyfresh-ventiel geopend:

Zuurstoftoevoer en vochtuitwisseling mogelijk.

Groente:

Asperges, spinazie, broccoli, erwten, prei, artisjokken, suikererwten, snijbiet, spruitjes...

Salade:

Witlof, rucola, veldsla, roodlof, alle soorten kropsla...

Melkproducten:

Harde kaas, zachte kaas...

Verse kruiden:

Peterselie, koriander, bieslook, basilicum, dille, dragon...

Rauw vlees

Rauwe vis

Aanwijzingen voor gebruik en onderhoud

- 1 Om het deksel af te nemen opent u het Easyfresh-ventiel met de draaiknop.
- 2 Pak het deksel onder de rand en neem het af.
- 3 Om het deksel te sluiten – met geopend Easyfresh-ventiel – zet u hem in het middel.
- 4 Stel het Easyfresh-ventiel met de draaiknop in.

De glazen bakjes en het complete deksel kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen. De siliconenafdichting kan uit de rand worden verwijderd. Om hem grondig te reinigen kunt u de draaiknop met Easyfresh-ventiel uit het deksel halen en volledig demonteren.



Easyfresh-ventiel gesloten:
voor levensmiddelen die
geen zuurstof nodig hebben.

Easyfresh-ventiel geopend:
voor levensmiddelen die
zuurstof nodig hebben.





Depot Fresh

- Kollektionsübersicht
- The range of goods
- Aperçu de collection
- Visión de colección
- Sommario da collezione
- Collectie overzicht



Depot Fresh Schale

Bowl/Coupe/Recipiente/Schaal

13 x 10 cm, ca. 0,4 l

06 5990 6630



Depot Fresh Schale

Bowl/Coupe/Recipiente/Schaal

21 x 13 cm, ca. 1,2 l

06 5991 6630



Depot Fresh Schale

Bowl/Coupe/Recipiente/Schaal

26 x 21 cm, ca. 3,0 l

06 5992 6630



Depot Fresh Schale

Bowl/Coupe/Recipiente/Schaal

15 x 15 cm, ca. 0,8 l

06 5993 6630



Depot Fresh Schale

Bowl/Coupe/Recipiente/Schaal

19 x 19 cm, ca. 1,5 l

06 5994 6630



Depot Fresh Schale

Bowl/Coupe/Recipiente/Schaal

22 x 22 cm, ca. 2,8 l

06 5995 6630

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1
Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de
www.wmf.de
00. 0039. 9570 03/2013