



OXO
GOOD
GRIPS®



greensaver™
ENHANCED CARBON SYSTEM

25%

OF THE FRUITS
& VEGETABLES
WE BUY ARE
**THROWN
AWAY!**

家庭で購入された野菜や果物の
25%は破棄されています！

2014 USDA Study
2014年米国農務省調査



OXO HAS THE SOLUTION...

OXOからの新提案

The GreenSaver line of products uses a unique system to keep produce fresh longer.
Waste less. Save more.

グリーンセーバー シリーズは野菜や果物をより長く新鮮に保ちます。
無駄をなくして、もっと大切に。



PRODUCE KEEPERS
フードキーパー

CARBON FILTERS
リフィル

CRISPER INSERT
カートリッジ

WHY DO WE WASTE SO MUCH PRODUCE?

なぜ私たちはこんなに食べ物を無駄にしているの？

There are three things that can cause produce to rot and spoil quickly: ethylene gas, improper airflow and uncontrolled humidity levels.

野菜や果物が腐敗する原因は3つ：エチレンガス、不適切な通気性と湿気



ETHYLENE GAS/エチレンガス

Fruits and vegetables give off ethylene gas, and exposing produce to ethylene gas causes it to spoil quickly. Keeping produce together in the crisper means that ethylene gas builds up and causes produce to go bad more rapidly.

野菜や果物はエチレンガスを放出し、そのエチレンガスに触れることで成熟が進み、さらに進むと腐敗の原因となる。いろいろな食材と一緒に野菜室などに入れることで、エチレンガスに触れる量が増し、腐敗のスピードを速めることにもつながる。



IMPROPER AIRFLOW/不適切な通気性

Storing fruits and vegetables in plastic bags limits airflow, traps delicate produce against the sides of the bag and allows moisture to build up, creating prime conditions for rotting.

野菜や果物をビニール袋に保存すると、通気性の悪さや、袋にたまった水分や湿気が腐敗の大きな原因となる。



UNCONTROLLED HUMIDITY/無調整の水分量

Fruits and vegetables require the perfect balance of humidity to keep them crisp and prevent wilting. To make things more difficult, different kinds of produce require different humidity levels to stay crisp.

野菜や果物が腐ったり萎びないように、適度な湿度が必要だが、問題は種類によって適度な湿度が異なること。



ENHANCED CARBON FILTERS/リフィル

GreenSaver enhanced carbon filters absorb the ethylene gas given off by produce, slowing down spoilage and keeping fruits and vegetables fresh longer.

グリーンセーバーリフィルは、野菜や果物が放出するエチレンガスを吸収し、その腐敗スピードを遅らせて、より長く新鮮に保存することができます。



Did you know? You can set reminders to change your filter by adjusting your GreenSaver product's date slider and by signing up for email reminders at www.greensaver.oxo.com.

知っていますか？www.greensaver.oxo.comに登録するだけで、グリーンセーバーのリフィル交換時期のお知らせをメールで受け取ることができます。

HERE'S HOW IT WORKS...



The OXO enhanced carbon filters remove the ethylene gas from your Produce Keeper or crisper drawer to keep your produce fresher longer. Enhanced carbon is a mixture of activated carbon and potassium permanganate, which work together to remove all of the ethylene gas your produce gives off. The activated carbon absorbs the ethylene gas the way a sponge absorbs water, and traps and holds ethylene gas in tiny nooks and crannies. The potassium permanganate grabs any leftover ethylene gas, and oxidizes it. This way, fruits and vegetables don't reabsorb the ethylene gas, and your produce stays fresh longer.

After 90 days, all of the available space to absorb ethylene gas will be filled up and the filter will need to be replaced.

どういう仕組みなの？

リフィルは、活性炭に過マンガン酸カリウムを配合したもので、活性炭にあるたくさんの微細な穴がエチレンガスをしっかりと吸着し、過マンガン酸カリウムがさらに空気中のエチレンガスを酸化させて除去します。

90日経過すると、リフィルは交換が必要になります。



ELEVATED BASKET/バスケット

The Produce Keepers feature an elevated basket that promotes proper airflow and helps prevent rotting.

フードキーパーのバスケットは、容器内の通気性を良くし、容器側面や底面の水分が食材に触れるのを防いで腐敗を妨げます。



CRISPER INSERT/カートリッジ

The Crisper Insert ensures the filter is exposed to air, maximizing absorption.

カートリッジはリフィルがしっかりエチレングスを吸収できるよう、庫内側面にも設置できます。



HERE'S HOW IT WORKS...



The elevated basket lifts produce up and away from the bottom and sides of the container to prevent moisture buildup. This removable basket features a pattern that allows air to flow around the produce and can also be used as a colander to rinse your fruits or vegetables before enjoying.

Each Crisper Insert is designed to be mounted to the wall of your crisper to keep it above the produce in a crowded drawer and features an open-vent design to ensure the filter absorbs the maximum amount of ethylene gas.

どういう仕組みなの？

バスケットがあることで、容器内にたまった水分が食材に触れることを防ぎます。また通気性を良くし、食材を洗うときにはコランダーとしても使うことができます。

また、カートリッジは野菜室の側面や天井面に設置することができるので、野菜室でも邪魔にならずに、しっかりエチレングスを吸収します。

Good Tip: To help further reduce unwanted moisture in the container, only wash produce as you need it.

ポイント：無駄な水分をためないためにも、食材を洗うのは食べる直前にしましょう。



ADJUSTABLE VENT/調節可能な通気孔

The vent on top of each Produce Keeper slides open and closed to maintain optimum humidity levels for different types of produce, keeping them crisp and fresh.

フードキーパーのフタに設置された通気孔は開閉を調節でき、食材にあわせて適した湿度をキープできます。



HERE'S HOW IT WORKS...



Produce can be sorted into two categories: those that need higher humidity and should be stored with the vent closed, and those that need lower humidity and should be stored with the vent open. Cut vegetables should always be stored with the vent closed to prevent moisture loss.

To decide whether the vent should be open or closed, use the chart on the underside of the vent as a guide. Visit www.greensaver.oxo.com for a longer list of fruits and vegetables and their humidity requirements.

どういう仕組みなの？

食材は2種類に分けられます：より湿度を必要とし、通気孔を閉じたほうがいい食材と湿度を必要とせず、通気孔を開けたほうがいい食材。カットされた野菜や果物は、通気孔を閉じて保存してください。

通気孔の開閉を判断するには、通気孔のカバー裏面のチャートをご覧ください。チャートに記載されていない食材については www.greensaver.oxo.com へ。

Good Tip: Different types of produce can be stored in the same container as long as they both require the same ventilation.

ポイント：異なる食材でも、湿度の適性が同じものであれば一緒に保存することができます。

The OXO GreenSaver line of products is a complete system that works together to keep your produce fresh longer.

OXOグリーンセーバーシリーズは野菜や果物をより長く新鮮に保ちます。



PRODUCE KEEPER - 1.6 QT/1.5

Perfect for berries, grapes, peaches and other small fruits and vegetables.

フードキーパー - 1.5L

いちご、ブルーベリー、ぶどうなどの小さめの野菜や果物に



PRODUCE KEEPER - 4.3 QT/4 L

Great for heads of lettuce, broccoli and medium-sized fruits.

フードキーパー - 4.0L

レタス、ブロッコリーなどに



PRODUCE KEEPER - 5 QT/4.7 L

Ideal for carrots, zucchini, cucumbers and other long produce.

フードキーパー - 4.7L

人参、ズッキーニ、きゅうりなど長めの野菜に

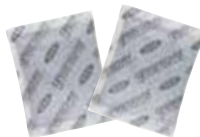


CRISPER INSERT

Mounts to crisper wall to control ethylene levels in your crisper drawers.

カートリッジ

野菜室に設置して、室内のエチレンガスを吸収



ENHANCED CARBON FILTER REFILLS

For use in all OXO GreenSaver products.

リフィル

すべてのグリーンセーバー商品と組み合わせ使用

SATISFACTION GUARANTEE

If for any reason you are not satisfied with this product return it for repair, replacement, or refund.

1.800.545.4411

www.greensaver.oxo.com



フードキーパー 通気孔設定ガイド

乾燥を好む食材 (通気孔を開ける)

アプリコット	トマト
アボカド	なす
イチゴ	ネクタリン
いちぢく	バナナ
オクラ	パプリカ
オレンジ	ぶどう
かぼちゃ	プラム
キウイ	ブルーベリー
きゅうり	マンゴー
きんかん	みかん
グレープフルーツ	メロン
ザクロ	桃
じゃがいも	洋ナシ
すいか	ライム
ズッキーニ	ラズベリー
玉ねぎ	りんご
タンジェリン	レモン
チェリー	

湿気が必要な食材 (通気孔を閉じる)

アスパラガス	とうもろこし
エンドウ豆	人参
カブ	ネギ
カラシ菜	ハーブ
カリフラワー	ビーツ
キャベツ	ブロッコリー
ケール	ほうれん草
サヤインゲン	マッシュルーム
ショウガ	芽キャベツ
セロリ	ルバーブ
大根	ルッコラ
チンゲン菜	レタス

お探しの食材が一覧にない場合は、下記のガイドラインを参考にしてください。

- ・時間が経つとしなびてしまうような葉物の場合は通気孔を閉じる
- ・果物やかぼちゃのように果肉のある野菜の場合は通気孔を開く
- ・カットされた野菜や果物は種類に関わらず、通気孔を閉じる

※お使いの食材名が明記されていない場合、同類のものをお探しください。