

Fruvefresh – Usage Instructions

1



Comes in Secondary Pack

- FruveFresh comes sealed inside a secondary package.
- Do not open or tear the sachet inside.

2

Open the Secondary Package

- Carefully cut the outer pack only with scissors/cutter.
- Remove the sealed FruveFresh sachet.
- When opening the secondary pack, cut only along the sealed line above the zipper (between sealer and zipper).
- Do not cut through the zipper it is provided so the pouch can be resealed if some sachets remain unused.



3

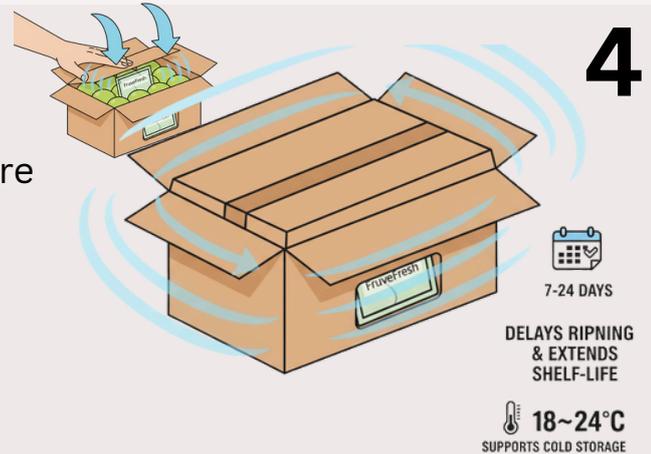


Place in Fruit Box/Crate

- Put the sachet inside the carton, crate after packing fruits.
- Place it on the top layer, middle layer or side wall, not under heavy fruits.

Close & Store

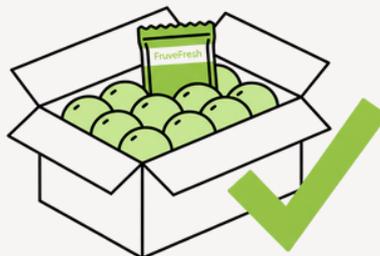
- Close the carton/crate as usual.
- FruveFresh will release a freshness atmosphere inside.
- This delays ripening, reduces spoilage, and extends the shelf-life by up to double.
- Works best at **ambient temperature**; also supports cold storage transport.



4

Do's

- Use **1 sachet per 2-3 kg** fruit box.
- Keep sachet sealed and intact.
- Store any unused sachets inside the resealable secondary package (do not leave them loose or outside).



If you have any queries or need assistance, please feel free to reach out. Our team is always available to help you.

☎ 8851900865

✉ fruvetech@gmail.com

✉ business@fruvetech.com

🌐 www.fruvetech.com

1



Fruvefresh सैशे के बारे में

- Fruvefresh हमेशा सेकेंडरी पैकेज के अंदर सील होकर आता है।
- सैशे को फाड़ें या खोलें नहीं।

सेकेंडरी पैक खोलें

- केवल बाहरी पैक को कैंची/कटर से सावधानी से काटें।
- अंदर से सील किया हुआ Fruvefresh सैशे निकालें।
- ध्यान दें: पैक खोलते समय हमेशा ज़िपर के ऊपर सीलिंग लाइन से ही काटें।
- ज़िपर को मत काटें, ताकि अगर कुछ सैशे बचे हों तो पैक को वापस बंद करके सुरक्षित रखा जा सके।



2

3



सैशे को फल के बॉक्स/क्रेट में रखें

- जब फल पैक हो जाएँ तो सैशे को बॉक्स/क्रेट के अंदर रखें।
- इसे ऊपर की लेयर, बीच में या बॉक्स की साइड वॉल पर रखें।
- इसे कभी भी भारी फलों के नीचे न दबाएँ।

बॉक्स/क्रेट बंद करें और स्टोर करें

- बॉक्स/क्रेट को सामान्य तरीके से बंद करें।
- Fruvefresh अंदर एक ताज़गी वाला वातावरण बना देगा।
- यह फल की पकने की प्रक्रिया को धीमा करता है, खराबी को कम करता है और शेल्फ-लाइफ़ को दोगुना तक बढ़ाता है।
- यह सामान्य तापमान पर सबसे अच्छा काम करता है और कोल्ड स्टोरेज/ट्रांसपोर्ट में भी मदद करता है।



4



7-24 DAYS

DELAYS RIPNING
& EXTENDS
SHELF-LIFE

18~24°C

SUPPORTS COLD STORAGE

Do's (करें)

- हर 2-3 किलो फल के बॉक्स के लिए 1 सैशे का उपयोग करें।
- सैशे को सील और सही हालत में रखें।
- बचे हुए सैशे को हमेशा री-सील होने वाले सेकेंडरी पैकेज के अंदर ही रखें (कभी भी बाहर या खुले में न छोड़ें)।



अगर आपको कोई भी सवाल या सहायता चाहिए, तो
बेझिझक हमसे संपर्क करें।

हमारी टीम हमेशा आपकी मदद के लिए तैयार है।

☎ 8851900865

✉ fruvetech@gmail.com

✉ business@fruvetech.com

🌐 www.fruvetech.com

1



செகண்டரி பாக்கில் வருகிறது

- FruveFresh எப்போதும் இரண்டாம் நிலை பாக்கேஜில் (Secondary Package) சீல் செய்யப்பட்ட நிலையில் வருகிறது.
- சாட்சேட்டை கிழிக்கவோ திறக்கவோ வேண்டாம்.

செகண்டரி பாக்கெட் திறக்கவும்

- வெளிப்புற பாக்கெட்டை மட்டும் கஜூரி/கட்டர் கொண்டு எச்சரிக்கையுடன் வெட்டுங்கள்.
- உள்ளே இருக்கும் பழங்களைச் செய்யப்பட்ட FruveFresh சாட்சேட்டை எடுத்துக்கொள்ளுங்கள்.
- கவனிக்கவும்: பாக்கெட் திறக்கும் போது எப்போதும் ஜிப்பர் மேல் இருக்கும் சீலிங் கோட்டில் மட்டும் வெட்டவும்.
- ஜிப்பரை வெட்டாதீர்கள், அப்படிச் செய்தால் மீதமுள்ள சாட்சேட்டை மீண்டும் பாக்கெட்டில் சீல் செய்து பாதுகாப்பாக வைத்துக்கொள்ளலாம்.



2

3

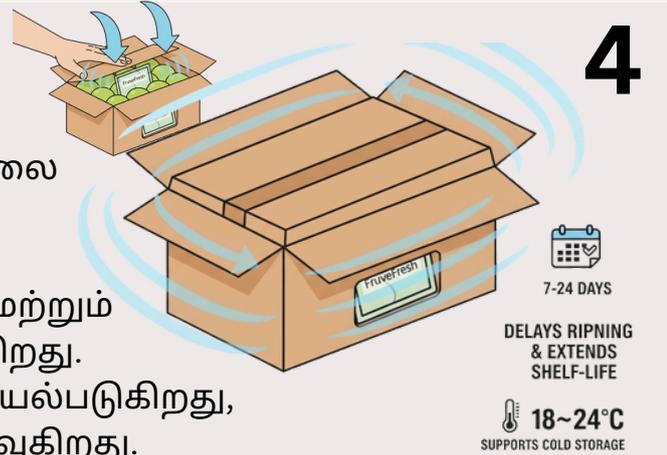


பழங்களின் பெட்டி/கிரேட்டில் வைத்து கொள்ளவும்

- பழங்கள் பாக்க செய்த பிறகு சாட்சேட்டை பெட்டி/கிரேட் உள்ளே வைப்புகள்.
- இதை மேல் அடுக்கு, நடுவில் அல்லது பெட்டியின் பக்க சுவரில் வைப்புகள்.
- இதை ஒருபோதும் கனமான பழங்களின் கீழ் வைக்க வேண்டாம்.

மூடி சேமித்து வைப்புகள்

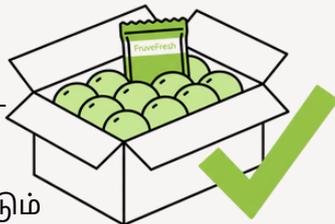
- பெட்டி/கிரேட்டை வழக்கம்போல் மூடுங்கள்.
- Fruvefresh பெட்டிக்குள் ஒரு டிரை (அணு) சூழலை உருவாக்கும்.
- இது பழம் பழுப்பதற்கான செயல்முறையை மந்தமாக்குகிறது, கெடுதலைக் குறைக்கிறது மற்றும் பழத்தின் ஷெல்ஃப்-லைஃப் இரட்டிப்பாக்குகிறது.
- இது சாதாரண வெப்பநிலையில் சிறப்பாக செயல்படுகிறது, மேலும் குளிர் சேமிப்பு/போக்குவரத்திலும் உதவுகிறது.



4

Do's (செய்ய வேண்டியவை)

- ஒவ்வொரு 2-3 கிலோ பழங்களின் பெட்டிக்கும் 1 சாட்சே பயன்படுத்துங்கள்.
- சாட்சே எப்போதும் சீல் செய்யப்பட்ட நிலையில், சரியான நிலையில் வைத்திருங்கள்.
- மீதமுள்ள சாட்சே எப்போதும் மீண்டும் சீல் செய்யக்கூடிய இரண்டாம் நிலை பாக்கேஜ் உள்ளேயே வைத்திருங்கள்.



உங்களுக்கு ஏதேனும் கேள்விகள் அல்லது உதவி தேவையெனில், தயங்காமல் எங்களை தொடர்பு கொள்ளுங்கள்.

எங்கள் குழு எப்போதும் உங்களுக்கு உதவ தயாராக உள்ளது.

☎ 8851900865

✉ fruvetech@gmail.com

✉ business@fruvetech.com

🌐 www.fruvetech.com



7-24 DAYS

DELAYS RIPNING & EXTENDS SHELF-LIFE

🌡 18~24°C
SUPPORTS COLD STORAGE

1



সেকেন্ডারি প্যাকে আসে

- Fruvefresh সবসময় সেকেন্ডারি প্যাকেজের ভেতরে সিল করা অবস্থায় আসে।
- স্যাশে ছিঁড়বেন না বা খুলবেন না।

2

সেকেন্ডারি প্যাক খুলুন

- কেবল বাইরের প্যাক কাঁচি/কাটার দিয়ে সাবধানে কাটুন।
- ভেতরে সিল করা FruveFresh স্যাশে বের করুন।
- লক্ষ্য করুন: প্যাক খোলার সময় সবসময় জিপারের উপরের সিলিং লাইনে কেটে নিন।
- জিপার কাটবেন না, যাতে বাকি স্যাশেগুলো আবার প্যাকে বন্ধ করে নিরাপদে রাখা যায়।



3

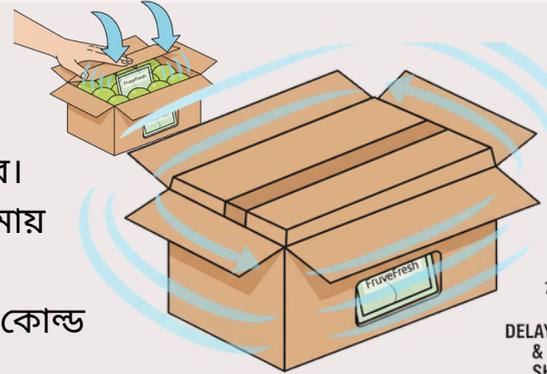


ফলের বাক্স/ক্রেটে রাখুন

- যখন ফল প্যাক হয়ে যায় তখন স্যাশে বাক্স/ক্রেটের ভেতরে রাখুন।
- এটিকে উপরের স্তরে, মাঝখানে বা বাক্সের পাশের দেয়ালে রাখুন।
- এটিকে কখনো ভারী ফলের নিচে চাপবেন না।

বন্ধ করে সংরক্ষণ করুন

- বাক্স/ক্রেট স্বাভাবিকভাবে বন্ধ করুন।
- FruveFresh ভেতরে একটি সতেজ পরিবেশ তৈরি করবে।
- এটি ফলের পাকানোর প্রক্রিয়াকে ধীর করে, নষ্ট হওয়া কমায়ে এবং শেল্ফ লাইফ দ্বিগুণ পর্যন্ত বাড়ায়।
- এটি সাধারণ তাপমাত্রায় সবচেয়ে ভালো কাজ করে এবং কোল্ড স্টোরেজ/পরিবহনে সাহায্য করে।



4



7-24 DAYS

DELAYS RIPNING
& EXTENDS
SHELF-LIFE

18~24°C
SUPPORTS COLD STORAGE

Do's (যা করা উচিত)

- প্রতি ২-৩ কেজি ফলের বাক্সের জন্য ১টি স্যাশে ব্যবহার করুন।
- স্যাশে সবসময় সিল করা ও সঠিক অবস্থায় রাখুন।
- বাকি স্যাশেগুলো সবসময় পুনরায় সিল করা যায় এমন সেকেন্ডারি প্যাকে রাখুন।



যদি আপনার কোনো প্রশ্ন বা সাহায্যের প্রয়োজন হয়, নির্দিধায় আমাদের সাথে যোগাযোগ করুন।
আমাদের টিম সবসময় আপনার সাহায্যের জন্য প্রস্তুত।

☎ 8851900865

✉ fruvetech@gmail.com

✉ business@fruvetech.com

🌐 www.fruvetech.com

1



സെക്കൻഡറി പാക്കിൽ വരുന്നു

- FruveFresh എപ്പോഴും സെക്കൻഡറി പാക്കേജിൽ സീൽ ചെയ്ത നിലയിലാണ് വരുന്നത്.
- സാച്ചെറ്റ് കീറുകയോ തുറക്കുകയോ ചെയ്യരുത്.

2

സെക്കൻഡറി പാക്കേജ് തുറക്കുക

- പുറം പാക്കറ്റ് മാത്രം കത്തി/കട്ടർ കൊണ്ട് സൂക്ഷിച്ചാണ് മുറിക്കേണ്ടത്.
- അകത്ത് സീൽ ചെയ്തിരിക്കുന്ന FruveFresh സാച്ചെറ്റ് പുറത്തെടുക്കുക.
- ശ്രദ്ധിക്കുക: പാക്കറ്റ് തുറക്കുമ്പോൾ എപ്പോഴും ജിപ്പറിന്റെ മുകളിൽ ഉള്ള സീലിംഗ് ലൈൻ മാത്രം മുറിക്കുക.
- ജിപ്പർ മുറിക്കരുത്, അങ്ങനെ ചെയ്താൽ ശേഷിക്കുന്ന സാച്ചെറ്റുകൾ വീണ്ടും പാക്കറ്റിൽ അടച്ച് സുരക്ഷിതമായി സൂക്ഷിക്കാം.



3

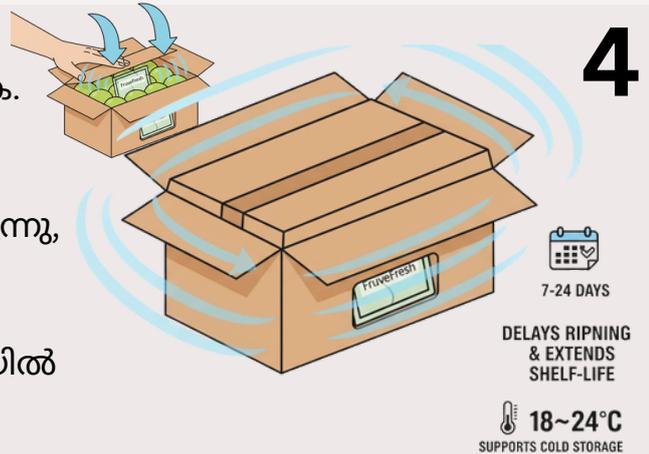


പഴങ്ങളുടെ ബോക്സ്/ക്രേറ്റിൽ ഇടുക

- പഴങ്ങൾ പായ്ക്ക് ചെയ്ത ശേഷം സാച്ചെറ്റ് ബോക്സ്/ക്രേറ്റിനുള്ളിൽ ഇടുക.
- ഇത് മുകളിൽ, നടുവിൽ അല്ലെങ്കിൽ ബോക്സിന്റെ സൈഡ് വാളിൽ വയ്ക്കുക.
- ഇത് ഒരിക്കലും ഭാരമുള്ള പഴങ്ങളുടെ കീഴിൽ വയ്ക്കരുത്.

അടച്ചു സൂക്ഷിക്കുക

- ബോക്സ്/ക്രേറ്റ് സാധാരണ രീതിയിൽ അടയ്ക്കുക.
- FruveFresh ഉള്ളിൽ ഒരു പുതുമയുള്ള അന്തരീക്ഷം സൃഷ്ടിക്കും.
- ഇത് പഴുത്തുപോകുന്ന പ്രക്രിയയെ മന്ദഗതിയാക്കുന്നു, കേടുപാടുകൾ കുറയ്ക്കുന്നു, ഷെൽഫ്-ലൈഫ് ഇരട്ടിയാക്കുന്നു.
- ഇത് സാധാരണ താപനിലയിൽ ഏറ്റവും നല്ല രീതിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നു, കൂടാതെ കൊൾഡ് സ്റ്റോറേജ്/ഗതാഗതത്തിലും സഹായിക്കുന്നു.



4

Do's (ചെയ്യേണ്ട കാര്യങ്ങൾ)

- ഓരോ 2-3 കിലോ പഴങ്ങളുടെ ബോക്സിനും 1 സാച്ചെറ്റ് ഉപയോഗിക്കുക.
- സാച്ചെറ്റ് എപ്പോഴും സീൽ ചെയ്ത നിലയിൽ, ശരിയായ അവസ്ഥയിൽ സൂക്ഷിക്കുക.
- ശേഷിക്കുന്ന സാച്ചെറ്റുകൾ എല്ലായ്പ്പോഴും വീണ്ടും സീൽ ചെയ്യാവുന്ന സെക്കൻഡറി പാക്കേജിൽ മാത്രം സൂക്ഷിക്കുക.



നിങ്ങൾക്ക് എന്തെങ്കിലും ചോദ്യം ഉണ്ടായാലോ സഹായം വേണമെന്നുണ്ടായാലോ, മടിക്കാതെ ഞങ്ങളെ ബന്ധപ്പെടുക. ഞങ്ങളുടെ ടീം എപ്പോഴും നിങ്ങളെ സഹായിക്കാൻ തയ്യാറാണ്.

- ☎ 8851900865
- ✉ fruvetech@gmail.com
- ✉ business@fruvetech.com
- 🌐 www.fruvetech.com

Fruvefresh – ବ୍ୟବହାର ନିର୍ଦ୍ଦେଶ



1



ସେକେଣ୍ଡାରୀ ପ୍ୟାକ୍ରେ ଆସେ

- FruveFresh ସବୁବେଳେ ସେକେଣ୍ଡାରୀ ପ୍ୟାକେଜ୍ ଭିତରେ ସିଲ୍ ହୋଇ ଆସେ
- ସାଶେଟ୍ କୁ ଛିଣ୍ଡି କିମ୍ବା ଖୋଲନ୍ତୁ ନାହିଁ।

2

ସେକେଣ୍ଡାରୀ ପ୍ୟାକେଜ୍ ଖୋଲନ୍ତୁ

- କେବଳ ବାହାର ପ୍ୟାକ୍ଟିକୁ କାଟି/କଟେ ସହିତ ସାବଧାନରେ କାଟନ୍ତୁ।
- ଭିତରେ ସିଲ୍ କରାଯାଇଥିବା FruveFresh ସାଶେଟ୍ କୁ ବାହାର କରନ୍ତୁ।
- ଧ୍ୟାନ ଦିଅନ୍ତୁ: ପ୍ୟାକ୍ଟି ଖୋଲିବା ସମୟରେ ସବୁବେଳେ ଜିପର୍ ଉପରେ ଥିବା ସିଲିଂ ଲାଇନ୍ ରୁ କାଟନ୍ତୁ।
- ଜିପର୍ କାଟନ୍ତୁ ନାହିଁ, ତାହାଲେ ଯଦି କିଛି ସାଶେଟ୍ ବାକି ରହିଯାଏ, ସେଗୁଡ଼ିକୁ ପୁନିଥରେ ପ୍ୟାକ୍ଟିରେ ବନ୍ଦ କରି ସୁରକ୍ଷିତ ରଖିହେବ।



3

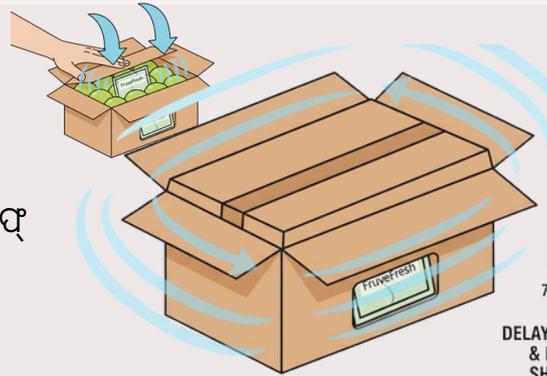


ଫଳର ବକ୍ସ/କ୍ରେଟ୍ରେ ରଖନ୍ତୁ

- ଫଳଗୁଡ଼ିକ ପ୍ୟାକ୍ ହେଲାପରେ ସାଶେଟ୍ କୁ ବକ୍ସ/କ୍ରେଟ୍ ଭିତରେ ରଖନ୍ତୁ।
- ଏହାକୁ ଉପର ଲେୟରରେ, ମଧ୍ୟଭାଗରେ କିମ୍ବା ବକ୍ସର ସାଇଡ୍ ୱାଲ୍ରେ ରଖନ୍ତୁ।
- ଏହାକୁ କେବେଭି ଭାରି ଫଳର ତଳେ ରଖିବେ ନାହିଁ।

ବନ୍ଦ କରି ସଞ୍ଚୟ କରନ୍ତୁ

- ବକ୍ସ/କ୍ରେଟ୍ କୁ ସାଧାରଣ ପ୍ରକାରରେ ବନ୍ଦ କରନ୍ତୁ।
- FruveFresh ଭିତରେ ଏକ ସତେଜ ପରିବେଶ ସୃଷ୍ଟି କରିଦେବ।
- ଏହା ଫଳ ପକିବା ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ ଧୀର କରେ, କେଡାକୁ କମାଏ ଏବଂ ଶେଲ୍ ଫ୍ଲେଭରକୁ ଦୁଗୁଣ କରିଦେଇଥାଏ।
- ଏହା ସାଧାରଣ ତାପମାତ୍ରାରେ ସର୍ବୋତ୍ତମ କାମ କରେ ଏବଂ କୋଲ୍ଡ୍ ଷ୍ଟୋରେଜ୍/ପରିବହନରେ ମଧ୍ୟ ସାହାଯ୍ୟ କରେ।



4



7-24 DAYS

DELAYS RIPNING & EXTENDS SHELF-LIFE

18~24°C SUPPORTS COLD STORAGE

Do's (କରିବାକୁ ଥିବା କାମ)

- ପ୍ରତ୍ୟେକ 2-3 କିଲୋ ଫଳର ବକ୍ସ ପାଇଁ 1ଟି ସାଶେଟ୍ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ।
- ସାଶେଟ୍ କୁ ସବୁବେଳେ ସିଲ୍ ଓ ଠିକ୍ ଅବସ୍ଥାରେ ରଖନ୍ତୁ।
- ଶେଷ ହୋଇନଥିବା ସାଶେଟ୍ କୁ ସବୁବେଳେ ପୁନଃସିଲ୍ କରିପାରିବା ସେକେଣ୍ଡାରୀ ପ୍ୟାକେଜ୍ ଭିତରେ ରଖନ୍ତୁ।



ଯଦି ଆପଣଙ୍କୁ କିଛି ପ୍ରଶ୍ନ କିମ୍ବା ସାହାଯ୍ୟ ଦରକାର, ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଆମ ସହିତ ସଂପର୍କ କରନ୍ତୁ।

ଆମର ଟିମ୍ ସବୁବେଳେ ଆପଣଙ୍କୁ ସାହାଯ୍ୟ କରିବାକୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଅଛି।

☎ 8851900865

✉ fruvetech@gmail.com

✉ business@fruvetech.com

🌐 www.fruvetech.com

1



సెకండరీ ప్యాక్ లో వస్తుంది

- Fruvefresh ఎల్లప్పుడూ సెకండరీ ప్యాకేజింగ్ లో సీల్ చేయబడి వస్తుంది।
- సాచెట్ ను ఎప్పుడూ చింపకండి లేదా తెరవకండి।

2

సెకండరీ ప్యాక్ ను తెరవండి

- కత్తెర/కట్టర్ తో కేవలం బయట ప్యాక్ ను జాగ్రత్తగా కత్తిరించండి।
- లోపల ఉన్న సీల్ చేసిన Fruvefresh సాచెట్ ను బయటకు తీయండి।
- గమనిక: ప్యాక్ తెరవడానికి ఎల్లప్పుడూ జిప్ పై భాగంలో ఉన్న సీలింగ్ లైన్ దగ్గరే కత్తిరించండి।
- జిప్ ను కత్తిరించకండి, తద్వారా వాడని సాచెట్లు మళ్ళీ సురక్షితంగా మూసి ఉంచవచ్చు।



3

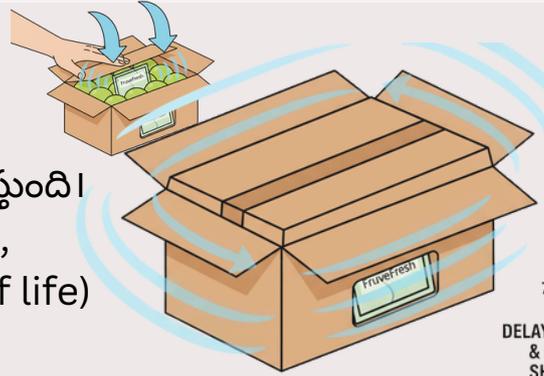


పండ్ల పెట్టె/క్రేట్ లో ఉంచండి

- పండ్లు ప్యాక్ చేసిన తర్వాత సాచెట్ ను పెట్టె లేదా క్రేట్ లోపల ఉంచండి।
- ఇది పై పొర, మధ్య భాగం లేదా పెట్టె యొక్క సైడ్ వాల్ వద్ద ఉంచవచ్చు।

మూసి నిల్వ చేయండి

- పెట్టె/క్రేట్ ను సాధారణ రీతిలో మూసేయండి।
- Fruvefresh లోపల ఒక తాజాదన వాతావరణం సృష్టిస్తుంది।
- ఇది పండ్ల పరిపక్వం (ripening) ను నెమ్మదింపజేస్తుంది, పాడైపోవడాన్ని తగ్గిస్తుంది మరియు నిల్వకాలాన్ని (shelf life) రెట్టింపు చేస్తుంది।
- ఇది సాధారణ ఉష్ణోగ్రతలో బాగా పనిచేస్తుంది, అలాగే కోల్డ్ స్టోరేజ్/రవాణా లో కూడా సహాయపడుతుంది।



4



7-24 DAYS

DELAYS RIPNING & EXTENDS SHELF-LIFE

18~24°C

SUPPORTS COLD STORAGE

Do's (చేయవలసినవి)

- ప్రతి 2-3 కిలోల పండ్ల పెట్టెకు 1 సాచెట్ వాడండి।
- సాచెట్ ను ఎల్లప్పుడూ సీల్ చేసి, సరిగా ఉంచండి।
- వాడని సాచెట్ ఎల్లప్పుడూ మళ్ళీ సీల్ అయ్యే సెకండరీ ప్యాక్ లో ఉంచండి।



మీకు ఎటువంటి సందేహాలు ఉన్నా లేదా సహాయం కావాలనుకుంటే, ఎప్పుడైనా మాతో సంప్రదించండి। మా బృందం ఎల్లప్పుడూ మీకు సహాయం చేయడానికి సిద్ధంగా ఉంటుంది।

☎ 8851900865

✉ fruvetech@gmail.com

✉ business@fruvetech.com

🌐 www.fruvetech.com

1



સેકન્ડરી પેકમાં આવે છે

- તેને ક્યારેય પણ ભારે ફળોના નીચે દબાવો નહીં।
- સેશને ફાડશો કે ખોલશો નહીં।

સેકન્ડરી પેક ખોલો

- ફક્ત બાહ્ય પેકને કાતરી/કટરથી કાળજીપૂર્વક કાપો।
- અંદરથી સીલ કરેલું FruveFresh સેશે બહાર કાઢો।
- ધ્યાનમાં લો: પેક ખોલતી વખતે હંમેશા ઝિપરની ઉપરની સીલિંગ લાઇન પરથી જ કાપો।
- ઝિપરને કાપશો નહીં, જેથી બાકી સેશે પેકને ફરીથી બંધ કરીને સુરક્ષિત રાખી શકાય।



2

3



ફળના બોક્સ/કેટમાં મૂકો

- જ્યારે ફળો પેક થઈ જાય ત્યારે સેશને બોક્સ/કેટની અંદર મૂકો।
- તેને ઉપરની લેયર, વચ્ચે અથવા બોક્સની બાજુની દિવાલ પર મૂકો।
- તેને ક્યારેય પણ ભારે ફળોના નીચે દબાવો નહીં।

બંધ કરો અને સંગ્રહ કરો

- બોક્સ/કેટને સામાન્ય રીતે બંધ કરો।
- FruveFresh અંદર તાજગી ભરેલું વાતાવરણ ઉભું કરે છે।
- આ ફળોની પાકવાની પ્રક્રિયાને ધીમી કરે છે, બગાડ ઘટાડે છે અને શેલ્ફ-લાઇફને બમણી સુધી વધારે છે।
- આ સામાન્ય તાપમાને સૌથી સારું કામ કરે છે અને કોલ્ડ સ્ટોરેજ/પરિવહનમા પણ મદદ કરે છે।



4



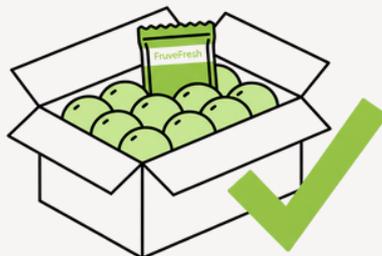
7-24 DAYS

DELAYS RIPNING
& EXTENDS
SHELF-LIFE

18~24°C
SUPPORTS COLD STORAGE

Do's (કરવાનું છે)

- દરેક 2-3 કિલો ફળોના બોક્સ માટે 1 સેશનો ઉપયોગ કરો।
- સેશને હંમેશા સીલ્ડ અને સારી સ્થિતિમાં રાખો।
- બાકી રહેલા સેશને હંમેશા ફરીથી સીલ કરી શકાય એવા સેકન્ડરી પેકેજની અંદર જ રાખો।



જો તમને કોઈપણ પ્રશ્ન અથવા મદદ જોઈએ, તો નિ:શંક અમારો સંપર્ક કરો। અમારી ટીમ હંમેશા તમારી મદદ કરવા તૈયાર છે।

☎ 8851900865

✉ fruvetech@gmail.com

✉ business@fruvetech.com

🌐 www.fruvetech.com

1



सेकंडरी पॅकमध्ये येते

- FruveFresh नेहमी सेकंडरी पॅकेजमध्ये सील केलेले येते।
- सॅशे फाडू नका किंवा उघडू नका।

2

सेकंडरी पॅक उघडा

- फक्त बाहेरील पॅक कात्री/कटरने काळजीपूर्वक कापा।
- आतून सील केलेले FruveFresh सॅशे बाहेर काढा।
- लक्षात ठेवा: पॅक उघडताना नेहमी झिपरच्या वरच्या सीलिंग लाईनवरूनच कापा।
- झिपर कापू नका, म्हणजे उरलेले सॅशे पुन्हा पॅकमध्ये बंद करून सुरक्षित ठेवता येतील।



3

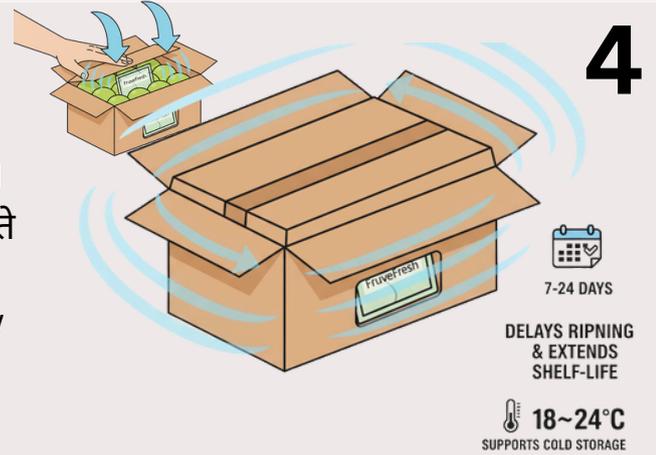


फळांच्या बॉक्स/क्रेटमध्ये ठेवा

- फळे पॅक झाल्यावर सॅशे बॉक्स/क्रेटमध्ये ठेवा।
- ते वरच्या लेयरमध्ये, मध्ये किंवा बॉक्सच्या साईड वॉलवर ठेवा।
- ते कधीही जड फळांच्या खाली ठेवू नका।

बंद करून साठवा

- बॉक्स/क्रेट नेहमीप्रमाणे बंद करा।
- FruveFresh आतमध्ये ताजेपणाचे वातावरण तयार करतो।
- हे फळांची पिकण्याची प्रक्रिया मंदावते, खराब होणे कमी करते आणि शेल्फ-लाईफ दुप्पटपर्यंत वाढवते।
- हे सामान्य तापमानावर उत्तम काम करते आणि कोल्ड स्टोरेज/वाहतूक यामध्येही मदत करते।



4

Do's (करायच्या गोष्टी)

- हर 2-3 किलो फल के बॉक्स के लिए 1 सॅशे का उपयोग करें।
- सॅशे नेहमी सील करून योग्य स्थितीत ठेवा।
- उरलेले सॅशे नेहमी पुन्हा सील होऊ शकणाऱ्या सेकंडरी पॅकेजमध्येच ठेवा।



तुम्हाला काही प्रश्न किंवा मदत हवी असेल तर निःसंकोच आमच्याशी संपर्क साधा।

आमची टीम नेहमी तुमची मदत करण्यास तयार आहे।

☎ 8851900865

✉ fruvetech@gmail.com

✉ business@fruvetech.com

🌐 www.fruvetech.com

1



ಸೆಕೆಂಡರಿ ಪ್ಯಾಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತದೆ

- Fruvefresh ಯಾವಾಗಲೂ ಸೆಕೆಂಡರಿ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಸೀಲ್ ಆಗಿ ಬರುತ್ತದೆ।
- ಸಾಚೆಟ್ ಅನ್ನು ಹರಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಡಿ ಅಥವಾ ತೆರೆಯಬೇಡಿ।

2

ಸೆಕೆಂಡರಿ ಪ್ಯಾಕ್ ತೆರೆಯಿರಿ

- ಕೇವಲ ಹೊರಗಿನ ಪ್ಯಾಕ್ ಅನ್ನು ಕತ್ತರಿ/ಕಟರ್‌ನಿಂದ ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಿ।
- ಒಳಗೆ ಸೀಲ್ ಮಾಡಲಾದ Fruvefresh ಸಾಚೆಟ್ ಅನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ।
- ಗಮನಿಸಿ: ಪ್ಯಾಕ್ ತೆರೆಯುವಾಗ ಸದಾ ಜಿಪ್ಪರ್ ಮೇಲಿರುವ ಸೀಲಿಂಗ್ ಲೈನ್‌ನಲ್ಲೇ ಕತ್ತರಿಸಿ।
- ಜಿಪ್ಪರ್ ಅನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಬೇಡಿ, ಹೀಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಉಳಿದ ಸಾಚೆಟ್‌ಗಳನ್ನು ಪುನಃ ಪ್ಯಾಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಿ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು।



3

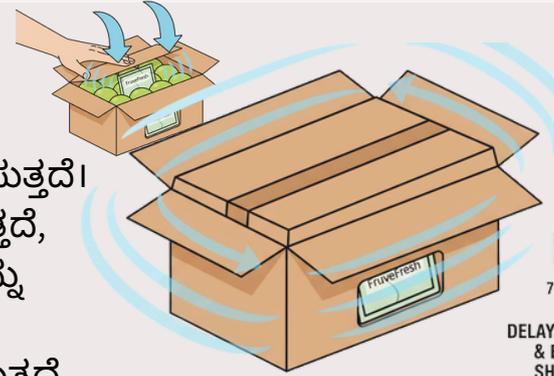


ಹಣ್ಣುಗಳ ಡಬ್ಬಿ/ಕ್ರೇಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ

- ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಸಾಚೆಟ್ ಅನ್ನು ಬಾಕ್ಸ್/ಕ್ರೇಟ್ ಒಳಗೆ ಇಡಿ
- ಇದನ್ನು ಮೇಲಿನ ಲೇಯರ್‌ನಲ್ಲಿ, ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಬಾಕ್ಸ್‌ನ ಬದಿಯ ಗೋಡೆಯ ಮೇಲೆ ಇಡಿ।
- ಇದನ್ನು ಯಾವಾಗಲೂ ಭಾರಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ಕೆಳಗೆ ಇಡಬೇಡಿ।

ಮುಚ್ಚಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ

- ಬಾಕ್ಸ್/ಕ್ರೇಟ್ ಅನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿರಿ।
- Fruvefresh ಒಳಗೆ ಒಂದು ತಾಜಾ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುತ್ತದೆ।
- ಇದು ಹಣ್ಣುಗಳ ಹಣ್ಣಾಗುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ನಿಧಾನಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ, ಹಾಳಾಗುವುದನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಶೆಲ್ಫ್-ಲೈಫ್ ಅನ್ನು ದ್ವಿಗುಣವಾಗಿಸುತ್ತದೆ।
- ಇದು ಸಾಮಾನ್ಯ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಶೀತಲ ಗೋದಾಮು/ಸಾರಿಗೆದಲ್ಲಿಯೂ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ।



4



7-24 DAYS

DELAYS RIPNING & EXTENDS SHELF-LIFE

18~24°C
SUPPORTS COLD STORAGE

Do's (ಮಾಡಬೇಕಾದವು)

- ಪ್ರತಿ 2-3 ಕಿಲೋ ಹಣ್ಣುಗಳ ಬಾಕ್ಸ್‌ಗಾಗಿ 1 ಸಾಚೆಟ್ ಬಳಸಿರಿ।
- ಸಾಚೆಟ್ ಅನ್ನು ಸದಾ ಸೀಲ್ ಮಾಡಿ, ಸರಿಯಾದ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಇಡಿ।
- ಉಳಿದ ಸಾಚೆಟ್‌ಗಳನ್ನು ಸದಾ ಮರು-ಸೀಲ್ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಸೆಕೆಂಡರಿ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಒಳಗೆ ಇಡಿ।



ನಿಮಗೆ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಅಥವಾ ಸಹಾಯ ಬೇಕಿದ್ದರೆ, ಹಿಂಜರಿಯದೆ ನಮ್ಮನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ।
ನಮ್ಮ ತಂಡ ಯಾವಾಗಲೂ ನಿಮಗೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡಲು ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ।

☎ 8851900865

✉ fruvetech@gmail.com

✉ business@fruvetech.com

🌐 www.fruvetech.com