



PHILIPS

Sácale el mejor partido a tu comida fresca

Con nuestras recetas de luz e iluminación



Hechos y cifras

- 6 Fidelidad del comprador
- 10 Sostenibilidad
- 13 Nuevas ideas

- 42 Interact Retail:
Juntando todos los componentes

Recetas de iluminación

- 14 Carne rebanada
- 18 Queso
- 22 Pescado
- 26 Patatas
- 30 Frutas y verduras
- 34 Hierbas
- 38 Pane y repostería

Recetas de luz

- 16 Carpaccio de ternera con pesto de nueces
- 20 Fondue de queso en calabaza asada
- 24 Tostada de arenque
- 28 Batata con aliño de yogur
- 32 Batido de zanahoria, mango y naranja
- 36 Tallarines de calabacín con pesto
- 40 Bagels integrales con aguacate

¿Qué **color** es tu combinación perfecta?

Existen abundantes evidencias de que la iluminación LED mejora la apariencia de los alimentos frescos en las estanterías de los supermercados y también ayuda a prevenir la decoloración. ¿Pero cuáles son las mejores opciones para acompañar tu elección de pan, carne, pescado y verduras?

Las recetas de iluminación LED para alimentos frescos pueden ayudar a marcar la diferencia en las secciones de alimentos frescos de dos maneras muy importantes: presentación y calidad



Recetas de luz & iluminación

En este folleto puedes leer sobre nuestras recetas de iluminación LED para alimentos frescos. ¡Pero hay más! Porque ¿qué podría ser mejor que combinar recetas de iluminación con ... recetas ligeras, platos exquisitos que facilitan la alimentación saludable. No solo con recetas de iluminación, sino también con recetas de luz, se trata del equilibrio correcto entre presentación y calidad, y entre sabor y bienestar.

Así que déjate inspirar por nuestras recetas de iluminación y luz.



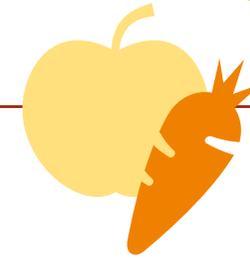
El departamento de productos frescos

Donde se
forja la
lealtad de
los compradores

Prueba de que **vale la pena**
obtener la luz adecuada

+3.5%

Incremento en la
venta de frutas
y verduras



En 2012, llevamos a cabo un estudio con el Independent Retail Institute en Colonia, Alemania, que descubrió que la iluminación puede tener un impacto positivo en las ventas en la sección de productos frescos de un supermercado.

Un acto de balancear para retailers

Crear el ambiente perfecto en las secciones de alimentos frescos es una especie de acto de equilibrio para los minoristas. Los compradores quieren una experiencia sensorial y crear la atmósfera adecuada en las áreas de alimentos frescos es clave para lograrlo. Los consumidores también demandan una amplia variedad de alimentos ultra frescos como un componente importante para un estilo de vida más saludable.

Los retailers desean satisfacer estas expectativas de los clientes ofreciéndoles una gran variedad de productos frescos, pero también necesitan encontrar formas de minimizar las pérdidas y el desperdicio.

Sección de alimentos frescos:

No hay mejor lugar para que un minorista muestre el nivel de servicio que brindan y la calidad de los productos que venden.

Las experiencias online no pueden competir con el placer de una sección de productos bien surtida y bien presentada: los colores, las texturas, los aromas. Los compradores asocian naturalmente el aspecto de los productos frescos con su sabor, y saben por experiencia que si los alimentos se ven bien, lo más probable es que también tengan buen sabor. Por estas razones, la sección de alimentos frescos es a menudo la razón principal por la que un comprador elige ir al supermercado o elige un supermercado en particular sobre otro.



Actúa para reducir el desperdicio de alimentos.

Según un estudio encargado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano en el mundo cada año, aproximadamente 1.3 mil millones de toneladas, se pierden o desperdician. Convertido en calorías, esto significa que en realidad, una de cada 4 calorías destinadas al consumo nunca se consume!



Afortunadamente, el consumidor de hoy, cada vez más capacitado y consciente de la sostenibilidad, ya no está preparado para aceptar el desperdicio de alimentos a esta escala, y un número cada vez mayor de retailers están uniendo fuerzas con los gobiernos y otras organizaciones para tomar medidas.

50%

Reducción de la cantidad de desperdicio de alimentos prometida por la ONU y la UE para 2025.

(Fuente: European retail forum)



¡Hecho comprobado!

Según un estudio realizado por la Universidad de Lovaina (KU Leuven, Bélgica) sobre el color de preferencia y la memoria, las personas recuerdan que el color de los productos frescos, como la carne, está más saturado de lo que realmente es. Y cuando se trata de elegir un producto, las preferencias de los consumidores van más allá: quieren un color que sea incluso un poco más saturado de lo que recuerdan.



“



Recuerda...
...la luz no es el único **factor que afecta** la calidad de los productos frescos

Además de la luz, otros parámetros como la temperatura, la humedad, el envasado, el método de preparación y el uso de sal / aditivos pueden desempeñar un papel (incluso más importante) ”.

Simone Poort
Research scientist at Signify



Pensamientos frescos

Cuanto más fresca se vea la comida, mayor es su atractivo. Nuestro portfolio de luminarias LED para alimentos frescos muestra tus productos con su mejor luz, mostrando colores y texturas brillantes que casi se pueden llegar a saborear. Es el tipo de iluminación que atraerá a sus clientes a quedarse en la tienda por más tiempo y comprar más.

En las siguientes páginas le mostraremos qué receta de iluminación puede sacar lo mejor de tu área específica de alimentos.

Magnífica carne rebanada

Estudios demuestran que los clientes prefieren la carne con un color rico y saturado. El desafío es que a medida que se ilumina más la carne, se decolora y pierde su atractivo más rápido. Nuestras luminarias LED Fresh Food Rose se han desarrollado especialmente en colaboración con retailers y especialistas en carne para mejorar el enrojecimiento de la carne y disminuir la decoloración, lo que lleva a un aumento de las ventas y a una disminución de los desperdicios.



Menos decoloración de la carne

Cuando las carnes rebanadas comienzan a volverse de color marrón la probabilidad de compra disminuye. Esto no solo afecta la lealtad del cliente al departamento de carnes, sino que también puede tener serias consecuencias en cuanto al desperdicio de alimentos. El espectro de LED Fresh Food Rose produce menos decoloración de la carne en comparación con el espectro de SON blanco convencional.

Fresh Food Rose

Para un ambiente cálido
que reduce la decoloración

Fresh Food Meat

Para un entorno natural fresco



Receta de iluminación 1

Fresh Food Rose

Para un ambiente cálido que reduce la decoloración.

Receta de iluminación 2

Fresh Food Meat

Para un entorno natural y fresco

Beneficios

Limita la decoloración de la carne rebanada y combina perfectamente el color de la memoria y el color de preferencia.

Programa de Interact Retail

Cree un programa de intensidad basado en la hora del día y el recuento de visitantes. Almacene la carne tanto como sea posible en la oscuridad fuera del horario de apertura.

Ingredientes

Proyector StyliD Evo



O pruebe uno de nuestros otros proyectores, colgantes o luminarias empotradas.

Receta ligera

Carpaccio de buey con pesto de nuez.

Aperitivo (para 2)

Pesto de nuez

Precaliente el horno a 350 ° F (175 ° C). Extiende las nueces en una bandeja para hornear con borde y tuesta durante 12 minutos, o hasta que estén doradas. Enfria las nueces y pícalas. En un mortero, machaca el ajo con una pizca de pimienta roja molida y sal hasta que se forme una pasta. Agrega las nueces y el perejil y mezcla hasta conseguir una pasta gruesa. Agrega aceite de oliva, golpeando y revolviendo hasta que se mezcle. Agrega el queso parmesano rallado y sazón con sal.

Carpaccio

Divide las rebanadas de carpaccio entre dos platos y unta algunas cucharadas del pesto de nuez sobre la carne. Corta los tomates cherry por la mitad y divide la rúcula y los tomates entre los dos platos. Aliña el plato con virutas de queso parmesano y sazón con pimienta recién molida.

Ingredientes

Carpaccio

5 oz (140 g) de carpaccio de ternera
(del departamento de carne fresca)
2 puñados de rúcula
6 tomates cherry
2 cucharaditas (10 g)
queso parmesano rallado

Pesto de nuez

0.5 lb (220 g) mitades de nuez
2 dientes de ajo
pimienta roja molida
sal marina gruesa
4 cucharaditas (5 g)
perejil picado de hoja plana
0.5 taza (125 ml) de aceite de oliva virgen extra
1.5 oz (45 g) rallado
queso parmesano



Rico, cremoso queso

Una selección selecta de quesos del mundo – a menudo es el lugar favorito de los amantes de la comida en el supermercado. Pero, ¿cómo puedes mostrar mejor tus productos y al mismo tiempo mantener la frescura y la máxima calidad? La respuesta está en una receta de iluminación que cumple con todas las expectativas.



Preserva la frescura

Si bien las grasas en el queso son lo que le da a esta deliciosa comida su riqueza, también son problemáticas cuando se trata de iluminar adecuadamente esta área del supermercado. Cuando el queso se expone a la luz, las grasas (o lípidos) comienzan a oxidarse, cambiando primero la apariencia del queso y luego alterando su sabor y olor. Este proceso se produce en sólo unos pocos días. La decoloración inducida por la luz y la oxidación de los lípidos pueden hacer que los clientes no compren el producto y pueden influir en su disfrute del queso si deciden comprarlo.

Fresh Food Champagne

Esta demostrado que ilumina
el queso espléndidamente
conservando su calidad.





Receta de luz

Fondue de queso en calabaza asada

Plato principal festivo (para 4 personas)

Precaliente el horno a 400 ° F (200 ° C). Corta los bordes de la calabaza y quítale las semillas. Coloca la calabaza y los bordes en la bandeja para hornear y asala en el horno durante 30 minutos hasta que estén tiernas y suaves. Mientras tanto, prepara la fondue de queso.

Ralla los quesos. Calienta el vino en una olla y añade el zumo de limón. Agrega el queso en porciones mientras lo mezclas.

En una taza, mezcla la maicena con 3 cucharadas de agua, agrégalo a la fondue de queso mientras revuelves y sigue revolviendo hasta que esté suave y cremosa. Añade el ajo prensado. Sazona con paprika, nuez moscada recién molida y pimienta. Pon la fondue en la calabaza y métela en el horno durante unos 10 minutos. Sirve con verduras y frutas como champiñones, pimientos, pepinos, coliflor, uvas, rábanos, puntas de espárragos, tomates cherry, manzanas, piñas, etc.

Sumerje tu comida en el queso y colócala en tu plato.

Ingredientes

- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| 1 calabaza | Zumo de 1 limón |
| 11 oz (300 g) de luz Emmenthaler | 1 cucharada de maicena |
| 9 oz (250 g) de luz Leerdammer | 1 cucharada de paprika |
| 2 oz (50 g) de luz Milner | nuez moscada |
| (from the fresh cheese department) | pimienta negra |
| 3 dientes de ajo | vegetales y frutas |
| 5 fl oz (1.5 dl) de vino blanco seco | |

Receta de iluminación

Fresh Food Champagne

Esta demostrado que ilumina el queso espléndidamente conservando su calidad.

Beneficios

Limita la oxidación de lípidos y crea una presentación perfecta, fresca, rica y sabrosa del queso.

Programa Interact Retail

Ajusta la intensidad para una presentación óptima

Ingredientes

LuxSpace Accent



O pruebe uno de nuestros otros proyectores, colgantes o luminarias empotradas.

Fabuloso Pescado

Cuando se trata de pescado, la frescura lo es todo. El pescado reluciente que se ve resbaladizo y mojado, promete una textura y un sabor jugoso ya que tiene la apariencia de que acaba de ser pescado. Este es el efecto que puedes crear con la iluminación **Fresh Food Frost Led** con configuraciones naturales y frescas. Iluminación que se reflejará en el hielo para que el pescado se vea más brillante, más fresco y más atractivo.



Atractivo de “recién pescado”

Los clientes exigen lo último en frescura cuando eligen pescado en tu tienda, con la iluminación adecuada puedes resaltar su atractivo de "recién pescado". Y para ello, la iluminación led ofrece grandes posibilidades. Es un hecho que los LED son lo mejor en ambientes frescos.

Fresh Food
Frost

Un ambiente fresco y natural que es
perfecto para pescado



Receta de iluminación

Fresh Food Frost

Un ambiente fresco y natural que es **perfecto para pescado.**

Beneficios

Mejora el aspecto fresco, higiénico y realza su atractivo de "recién pescado"

Programa Interact Retail

Regula la intensidad para optimizar la presentación.

Ingredient

CustomCreate pendant



Or try one of our other projectors, pendants or recessed luminaires.

Receta de luz

Tostada de arenque

Almuerzo (para 2)

Retire la corteza de las rebanadas de pan. Tueste el pan en una tostadora u horno hasta que esté dorado y deje que se enfríe. Retire los espinas de los filetes de arenque y córtalos en trozos del mismo tamaño. Corta el pepino en rodajas gruesas y corta 3 tallos de cebolletas en trozos pequeños. En un tazón pequeño, mezcle el yogur, la mitad del eneldo, la ralladura de limón y el zumo de limón.

Extiende una capa gruesa de la mezcla de yogur en la tostada. Cubre la tostada con rodajas de pepino y trozos de arenque, luego aliñala con cebolleta, eneldo, sal, pimienta y pimienta roja molida.

Ingredientes

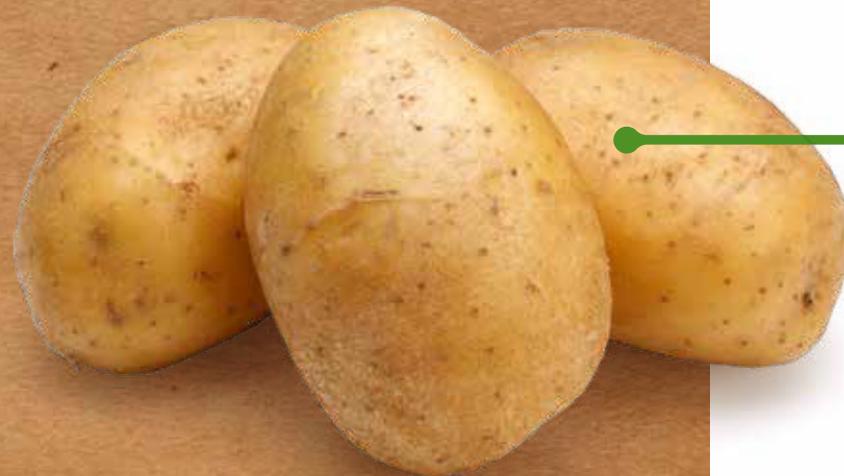
2 filetes de arenque	1 cucharadita de jugo de limón
<i>(del departamento de pescado fresco)</i>	1/4 pepino
4 rebanadas de pan integral o de centeno	cebollines
	sal
2 oz (60 g) de yogur griego	pimienta negra
2 cucharadas de eneldo fresco picado	pimienta roja molida
Ralladura de 1 limón	

Receta de luz | fish



Patatas perfectas

Puré, horneado, asado o frito, las papas son un alimento popular, rico en fibra y rico en vitaminas. Pero el calor y la luz pueden influir en el estante de las patatas frescas si no se muestran en un ambiente ideal. Presentar las patatas en sus niveles más atractivos requiere niveles de luz más bajos con el espectro de luz correcto.



Reducir el enverdecimiento

Cuando las patatas están expuestas a la luz, pueden formar una pigmentación verdosa en su piel. Este proceso se conoce como "ecologización". Desafortunadamente, la ecologización no solo es antiestética, sino que también es una señal de advertencia de que se pueden formar especies tóxicas. El enverdecimiento de las patatas es consecuencia de la formación de clorofila, pero la solanina también se puede formar al mismo tiempo. La clorofila es inofensiva, pero la solanina es venenosa. Por lo tanto, para los supermercados, la ecologización de la patata significa un aumento de desperdicio y pérdida de ingresos. La mejor apuesta para evitar el enverdecimiento de la patata es almacenarlas en la oscuridad. Pero cuando tengas que iluminarlas, asegúrate de que sea la luz correcta. Realizamos varios experimentos para monitorear el enverdecimiento de las papas y cuando probamos diferentes espectros blancos, descubrimos que nuestra receta de champagne causa menos ecologización. Bajo un espectro blanco frío, las patatas se volvieron verdes un día antes.

Fresh Food Champagne

Crea un ambiente cálido, acogedor y reduce el enverdecimiento de las papas.





Receta de luz

Batata con salsa de yogur

Guarnición (para 2)

Precalente el horno a 425 ° F (220 ° C). Corta las batatas en tiras y mezclas en un tazón con aceite de oliva, romero, sal y pimienta. Colocalas en una sola capa sobre una bandeja forrada en papel pergamino para hornear . Hornealo durante 20 a 25 minutos, dándoles la vuelta a la mitad.

Prepara la salsa mientras las patatas se están horneando. Combina todos los ingredientes del la salsa en un tazón pequeño y ponlo en el refrigerador hasta que esté listo para usar.

Ingredientes

Batata

2 batatas
(from the fresh food department)
4 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de romero, picado
2 cucharaditas de sal
2 cucharaditas de pimienta negra

Salsa de yogur griego

9 oz (250 g) de yogur griego
1 cucharada de jugo de limón
1/4 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de pimienta negra

Lighting recipe

Fresh Food Champagne

Un entorno tradicional que crea un ambiente cálido, acogedor y reduce el enverdecimiento de las patatas

Beneficios

Contribuye a limitar el enverdecimiento de las papas y mejora un aspecto fresco y cálido.

Programa Interact Retail

Reducir la intensidad cuando sea posible y apagar completamente cuando se este fuera.

Ingredientes

GreenSpace Accent projector



O pruebe uno de nuestros otros proyectores, colgantes o luminarias empotradas.

Fantásticas Frutas y verduras

Un arco iris de coloridas frutas y verduras es clave para una dieta saludable y nutricional. La iluminación auténtica que resalta los verdes, rojos, amarillos y naranjas de todos tus productos y les aporta un atractivo especial. Resalta las pieles brillantes de frutas, bayas crujientes y todo se verá recién recogido y lleno de sabor



Preservar la frescura

Maduros, jugosos y perfectamente iluminados por LEDs, tus frutas y verduras brillan con frescura. Y no solo eso, la iluminación adecuada mostrará sus productos de una manera que se alinee con la forma en que tus clientes esperan verlos. Debido a que la gente recuerda los colores de estos alimentos de una forma más saturada de lo que realmente son, una buena iluminación puede mejorar la recepción de este producto y mostrarlo en su mejor efecto.

Recientemente, podemos realizar una serie de pruebas para investigar cómo el uso de los espectros LED afecta la presentación de frutas, verduras y flores en los supermercados. Veintitrés participantes examinaron tres comparaciones para cada uno de los diez objetos. Los resultados de las pruebas muestran que para todos los objetos, PremiumColor obtuvo la mejor puntuación.

Fresh Food PremiumColor

La receta preferida por los compradores que resalta los verdaderos colores en los productos frescos.



Receta de iluminación

Fresh Food PremiumColor

Haciendo que tus frutas y verduras se vean mejor y sepan mejor.

Beneficios

Mejora el aspecto fresco, colorido y saludable de las frutas y verduras frescas.

Programa Interact Retail

Sintonice la intensidad para una presentación óptima.

Ingredientes

GreenSpace Accent



O pruebe uno de nuestros otros proyectores, colgantes o luminarias empotradas.

Receta de luz

Batido De Zanahoria, Mango Y Naranja

Para dos personas

Pelar y picar el mango y la zanahoria y exprimir las naranjas. Pelar y picar el jengibre. Agrega todos los ingredientes a una licuadora de alta velocidad y mézclalo asegurándote de que las zanahorias estén completamente incorporadas. Comprueba el grosor del batido y agregue un poco de agua con hielo si es necesario.

Sírvelo en 2 vasos de tarro de albañil. Decóralo con una paja festiva y una hoja de menta fresca.

Ingredientes

1 zanahoria grande
1 mango grande
2 naranjas
Jengibre fresco de
1 pulgada (2 cm)

hojas de menta fresca
*(todo del departamento de
alimentos frescos)*
1 taza (250 ml) de agua helada



Hierbas Saludables

Investigamos y llegamos a la conclusión de que las plantas de albahaca duran más en la luz que en la oscuridad, independientemente del espectro. Encontramos pequeñas diferencias entre las plantas almacenadas bajo diferentes tratamientos de luz. Por lo tanto, los retailers pueden seleccionar colores claros que mejoren la percepción y preferencia del comprador al mostrar la albahaca, en lugar de centrarse únicamente en la influencia de la luz en las plantas. Por ello, recomendamos el uso de la receta Fresh Food PremiumColor.



Extender la vida útil de las hierbas

Nuestra receta de iluminación Fresh Food PremiumColor es la opción óptima para extender la vida útil de las hierbas en la tienda.

Fresh Food
PremiumColor

Asegura la frescura y la calidad
de tus hierbas en macetas
durante todo el año.





Receta de luz

Tallarines de calabacín con pesto

Plato principal (para 4 personas)

Pesto

Combina la albahaca y el ajo en un procesador de alimentos y pulsa hasta que esté picado en trozos grandes. Lentamente agrega el aceite de oliva en una corriente constante mientras el procesador de alimentos está encendido. Detenga la máquina y raspe los lados del procesador de alimentos con una espátula de goma. Añade el zumo de limón y el queso parmesano. Pulsa hasta que se mezclen. Condimentar con sal y pimienta.

Tallarines

Use una peladora o mandolina para cortar los calabacines en forma de fideos. Pon los guisantes en una olla y agrega suficiente agua para cubrir los guisantes. Cubre la olla y deja que los guisantes hiervan a fuego lento durante 3 minutos. Combina los fideos de calabacín y el pesto. Agrega los fideos de pesto de calabacín a una sartén y saltéelos a fuego medio durante unos minutos. Pon los fideos en un platoy cubrelos con los guisantes.

Ingredientes

4 calabacines pequeños	2 cucharaditas de zumo de limón fresco
1.8 onzas (50 g) de hojas frescas de albahaca	4.5 oz (125 g) recién rallado queso parmesano
2 dientes de ajo	sal
<i>(from the fresh food department)</i>	pimienta negra
4,5 oz (125 g) de guisantes congelados	
1/3 taza (80 ml) de aceite de oliva virgen extra	

Receta de iluminación

PremiumColor

Muestra tus hierbas en sus verdaderos colores manteniendo su frescura.

Beneficios

Contribuye a preservar la calidad, los nutrientes y los aromas de sus hierbas frescas.

Programa Interact Retail

Aumenta la intensidad para una conservación óptima y minimiza el número de horas oscuras.

Ingrediente

GreenSpace Accent projector



O pruebe uno de nuestros otros proyectores, colgantes o luminarias empotradas.

Delicioso pan y repostería



No hay nada como el olor del pan recién hecho y los bollos, todavía calientes del horno. La iluminación puede darles aún más atractivo. Las luminarias LED Champagne de Fresh Food hacen que el pan se vea crujiente, apetitoso e imposible de resistir.

Zona encantadora

Barras de pan crujientes: la panadería es una de las zonas más encantadoras de cualquier supermercado. Pero cuando se trata de productos horneados, los clientes exigen la máxima frescura. ¿Cómo puedes sacar esta comida perecedera de los estantes lo más rápido posible? La mejor iluminación LED puede mejorar la visualización de sus productos de panadería para que pueda vender todas sus existencias al final del día.

Fresh Food
Champagne

Un entorno tradicional que crea
un ambiente cálido y acogedor.



Receta de iluminacion**Fresh Food
Champagne**

Un entorno tradicional que crea un ambiente cálido y acogedor.

Beneficios

Mejora el brillo crujiente, cálido y dorado de los panes y pasteles "recién horneados".

Programa Interact Retail

Sintonice la intensidad para una presentación óptima.

Ingredient**CustomCreate pendant**

Or try one of our other projectors, pendants or recessed luminaires.

Light recipe**Bagel de trigo integral con aguacate****Desayuno (para 2)**

Pela y corta en rodajas el aguacate. Corta el tomate en rodajas finas. Corta los panecillos por la mitad. Coloca una sartén antiadherente a fuego medio. Pon los bagels en la sartén con el lado plano hacia abajo. Deja tostar unos minutos hasta que esté dorado, luego voltéalo y colócalo en un plato, con el lado tostado hacia arriba. Deja enfriar. Unta un poco de queso en cada mitad. Divide el aguacate y el tomate en las dos mitades del fondo y cubre con rúcula. Sazona con pimienta recién molida y un chorrito de aceite de oliva..

Ingredientes

2 whole-wheat	1 aguacate
2 baggels de trigo integral	2 tomates de parra
(del departamento de pan fresco)	1 puñado de rúcula
ueso ligero de 7 oz (200 g) extendido	pimienta negra
	1 cucharada de aceite de oliva



Interact Retail: Poniendolo Todo junto



Programa Interact Retail



Programa de intensidad basado en la hora del día y el recuento e visitantes. Mantener en la oscuridad fuera de las horas de apertura

Sintonice la intensidad para una presentación óptima

Disminuya considerablemente la intensidad siempre que sea posible y apague completamente fuera del horario de apertura.

Incrementa la intensidad para una conservación óptima y se ajusta al horario de apertura.

¡Saca el mayor partido a tus alimentos frescos!

Aprovecha al máximo tus recetas de iluminación LED para alimentos frescos conectándolas a nuestro sistema minorista inteligente Interact Retail. Puedes crear zonas dedicadas en su supermercado y agregar programaciones por zona para lograr una iluminación óptima.

Los ahorros se acumulan a medida que agregas funciones adicionales como el aprovechamiento de la luz del día, la programación y la detección de presencia.

¿Inspirado con nuestras recetas de iluminación?

Visit: www.philips.com/freshfood.



© 2019 Signify Holding. All rights reserved. The information provided herein is subject to change, without notice. Signify does not give any representation or warranty as to the accuracy or completeness of the information included herein and shall not be liable for any action in reliance thereon. The information presented in this document is not intended as any commercial offer and does not form part of any quotation or contract. Philips and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. All other trademarks are owned by Signify Netherlands B.V. or their respective owners.