

Trygg matlagring med riktig oppbevaring

Nå blir det enklere å holde orden på matvarene hjemme. Frokostblanding, spaghetti, mel og bønner får ny plass på kjøkkenet med den stablebare oppbevaringsserien GastroMax, bestående av lufttette bokser som maksimerer råvarenes holdbarhet.

GastroMax matoppbevaring er en ny og gjennomtenkt serie bestående av lufttette oppbevaringsbokser som sørger for praktisk oppbevaring av tørr- og kjølevarer.

Boksene er laget av klar plast og har vindu i lokket, slik at du får god oversikt over matlageret – både i kjøkkenskap og i skuffer. Det lufttette lokket beskytter effektivt mot fukt, støv og lukt, og holder derfor maten frisk lenger. Boksene er også stablebare, noe som gjør at du sparer plass. Akkurat som de øvrige produktene fra Orthex Group er *GastroMax* matoppbevaring helt uten BPA*.

GastroMax oppbevaringsbokser for tørrmat kommer i fire størrelser, og er tilpasset de tørrvarene man vanligvis har i et kjøkkenskap. Størrelsen 0,8 liter er perfekt for nøtter og frø, den på 1,6 liter passer til pasta og ris, mens 2,25 liter har plass til spaghetti. Den største boksen rommer hele 3,5 liter og fylles med frokostblandinger og mel. Alle boksene kan vaskes i oppvaskmaskin. Pris fra kr 69.

Boksene som er laget for oppbevaring i kjøleskap, passer til ost, skinke og annet pålegg, matrester og lunsj. Lokket er væske- og lufttett, og sørger for at maten holder seg lenge. Boksene – som tåler både oppvaskmaskin, mikrobølgeovn og fryser – kommer i størrelsene 0,6 og 1 liter. Pris fra kr 59.

* Bisfenol A (BPA) er et stoff som brukes til å lage polykarbonat, en hard, klar plasttype. BPA er mistenkt for å være hormonforstyrrende. Kilde: Mattilsynet.



GastroMax bokser for matoppbevaring sørger for at du har god oversikt over husets matbeholdning.

Sjekkliste – reduser matsvinn med god planlegging og riktig oppbevaring

Ved å planlegge matkjøpene, spare på matrester og oppbevare maten riktig kan du holde den frisk lenger, og dermed redusere svinn. Selv smak, farge og vitaminer holder seg bedre når maten lagres riktig.

1. Før du handler: se gjennom kjøkken-, kjøleskap og fryser. Du handler mer effektivt når du har oversikt over hva du allerede har.
2. Sørg for at du alltid har basisvarer i hus. Med pasta, gryn, ris, olivenolje og frosne grønnsaker har du alltid grunnlaget for et fullstendig måltid – som også kan kompletteres med matrester.
3. Tørrevarer som mel, pasta, ris, sukker, nøtter og gryn skal lagres tørt og ikke for varmt, helst i lufttette bokser. Vær særlig nøye med å kjøle eller fryse ned kjøtt, kjøttdeig, fisk og skalldyr så snart du er hjemme fra butikken.
4. Når du sparer på rester: kjøøl ned den varme maten raskt – ute eller i et kaldt vannbad – før du setter den i kjøleskap eller fryser, så holder den lenger.
5. Del opp matrestene porsjonsvis, så blir det enkelt å ha med på jobben dagen etter. Frys ned resten, så slipper du å spise det samme til lunsj flere dager på rad.

Ønsker du å ha Orthex GastroMax som premie i konkurranser, fotografering eller testing, er det bare å ta kontakt med Tine.



Kjøle- og tørrevarer holder seg friske når de lagres i GastroMax bokser for matoppbevaring, designet for å synes.



For ytterligere informasjon, vennligst kontakt:

Tine Baglo Skotte, 46 62 13 50, tine@perpr.no

David Gustafsson, +46 477 450 90, david.gustafsson@orthexgroup.com

Bilder kan lastes ned i bildebanken på perpr.no