

Håll maten fräsch längre med ny förvaring

Nu blir det enklare att hålla ordning bland matvarorna hemma. Flingor, spaghetti, gryn och frön får ny plats i köket genom stapelbara förvaringsserien *GastroMax burkar för matförvaring*, som dessutom är lufttäta för att maximera råvarornas hållbarhet.

GastroMax matförvaring är en ny genomtänkt serie burkar, skapade för praktisk förvaring av torr- respektive kylvaror, formgivna av den välrenommerade designbyrån Pentagon Design.

Burkarna är tillverkade av glasklar plast och har fönster i locket, vilket ger en tydlig överblick av matförrådet – både i köksskåp och utdragslådor. Det lufttäta locket skyddar effektivt mot fukt, damm och lukt och håller därför maten fräsch längre. Burkarna är även stapelbara vilket skapar ordning och sparar plats i skafferi och kylskåp. Precis som övriga produkter från Orthex Group är *GastroMax burkar för matförvaring* helt fria från BPA*.

GastroMax burkar för torrförvaring finns i fyra storlekar och passar skafferiets olika typer av matvaror. Storleken 0,8 liter är lämplig för exempelvis nötter och frön, 1,6 liter för pasta och ris, 2,25 liter för spaghetti och 3,5 liter för flingor och mjöl. Burkarna går att diska i maskin. Cirkapriser från 50 kronor.

Burkarna för kylskåp är idealiska för förvaring av ost, skinka och annat kallskuret, till matrester och veckans lunchlådor. Locket är vätske- och lufttätt, vilket håller maten fräsch. Burkarna – som kan diskas i maskin, användas i mikro och frys – finns i storlekarna 0,6 liter och 1 liter. Cirkapriser från 43 kronor.

* Bisfenol A, vanligen förkortat BPA, är ett ämne som bland annat används för att tillverka vissa plastsorter som är vanliga i många vardagsföremål och som i studier har visats sig vara hormonstörande vid låga doser. Källa: Kemikalieinspektionen.



GastroMax burkar för matförvaring är en ny väldesignad serie stapelbara förvaringsburkar för torr- och kylvaror.

Checklista – minska ditt matsvinn genom planering och rätt förvaring!

Genom att planera dina inköp, ta hand om dina matrester och använda rätt förvaring kan du hålla maten fräsch längre och därmed minska svinnet. Även smak, färg och vitaminer håller sig bättre när maten förvaras på rätt sätt.

1. Innan du handlar: Titta igenom skafferi, kyl och frys. Det är lättare att göra en effektiv inhandling om du har en överblick av vad som redan finns hemma.

2. Se till att alltid ha basvaror hemma. Med till exempel pasta, gryn, ris, olivolja och frysta grönsaker har du alltid grunden till en bra måltid – som också kan kompletteras med olika matrester.

3. Torrvaror som mjöl, pasta, ris, socker, nötter och gryn ska förvaras torrt och inte för varmt, helst i lufttäta burkar så håller de längre. Var särskilt nog med att kyla eller frysa in kött, köttfärs, fisk och skaldjur så fort du kommer hem från affären.

4. När du sparar rester: Kyl ner den varma maten snabbt – utomhus eller i ett kallt vattenbad - innan du sätter in den i kyl eller frys, så håller den längre.

5. Dela upp dina matrester med en portion i varje – så blir det enkelt att ta med till jobbet nästa dag. Frys in resten, så slipper du äta samma lunch flera dagar efter varandra.

Önskar du lotta ut GastroMax burkar för matförvaring, vänligen kontakta Johanna med uppgifter nedan.



Kyl- och torrvaror håller sig fräscha när de förvaras i GastroMax burkar för matförvaring, designade för att synas.



För ytterligare information vänligen kontakta:

Johanna Eklund, 08-400 255 17, johanna@perpr.se eller
Catharina Cronsjö, 076-627 76 94, catharina.cronsjo@orthexgroup.com

Bilder finns att ladda ner i bildbanken, perpr.se.

Orthex Group är ledande i Norden inom design, tillverkning och marknadsföring av produkter inom hem och förvaring. Koncernen säljer och marknadsför sina produkter under produktnamnen Orthex™, SmartStore™ och GastroMax™. Huvudkontor finns i Esbo i Finland. Produktionsanläggningarna är belägna i Lojo, Gnosjö och Tingsryd.