

## Hold maden frisk i længere tid med ny opbevaring

Nu bliver det nemmere at holde orden blandt madvarerne derhjemme. Korn, spaghetti, gryn og frø får ny plads i køkkenet med den stabelbare opbevaringsserie **GastroMax bokse til madopbevaring**, som desuden er lufttætte med henblik på at maksimere råvarernes holdbarhed.

*GastroMax madopbevaring* er en ny, gennemtænkt serie bestående af bokse, skabt til praktisk opbevaring af tørre- og nedkølede produkter, designet af det velrenommerede designbureau, Pentagon Design.

Boksene er produceret af glasklar plast og har vinduer i låget, hvilket giver et tydeligt overblik både i køkkenskabe og -skuffer. Det lufttætte låg beskytter effektivt mod fugt, damp og lugt og holder således maden frisk i længere tid. Boksene er desuden stabelbare, hvilket giver orden og sparer plads i skuffer og i køleskabet. Præcis som de øvrige produkter fra Orthex Group er *GastroMax bokse til madopbevaring* helt fri for BPA\*.

GastroMax bokse til tørreopbevaring findes i fire størrelser. Størrelsen 0,8 liter er egnet til eksempelvis nødder og frø, 1,6 liter til pasta og ris, 2,25 liter til spaghetti og 3,5 liter til korn og mel. Boksene tåler opvaskemaskine. Priser fra 45 kroner.

Boksene til køleskabet er ideelle til opbevaring af ost, skinke og andet pålæg. Låget er vand- og lufttæt, hvilket holder maden frisk. Boksene – som tåler at komme i opvaskemaskine og kan anvendes i mikrobølgeovn og fryser – findes i størrelserne 0,6 liter og 1 liter. Priser fra 35 kroner.

\* Bisfenol A, oftest forkortet som BPA, er et stof, som blandt andet anvendes til at producere visse plastsorter, der er almindelige i mange hverdagsgøremål, og som i studier har vist sig at være hormonforstyrrende i lave doser. Kilde: Det Svenske Kemikalieagentur.



*GastroMax bokse til madopbevaring* er en ny, veldesignet serie af stabelbare opbevaringsbokse til tør- og nedkølede madvarer.

## Tjekliste – minimér madspild gennem planlægning og den rette opbevaring!

*Ved at planlægge dine indkøb, tage stilling til dine madrester og sørge for, at alle fødevarer er opbevaret korrekt, kan du holde maden frisk i længere tid og dermed minimere dit madspild. Både smag, farve og vitaminer holder sig bedre, når maden opbevares korrekt.*

1. Før du handler: Tjek, hvad du har i spisekammeret, køle- og fryseskabet. Det er lettere at handle effektivt, hvis du har et overblik over, hvad du allerede har derhjemme.
2. Sørg for, at du altid har basisvarer i huset. Med fx pasta, gryn, ris, olivenolie og frosne grøntsager har du altid grundlaget for et lækkert måltid – som også nemt kan kombineres med forskellige madrester.
3. Tørvarer som mel, pasta, ris, sukker, nødder og gryn skal opbevares tørt og ikke for varmt – helst i lufttætte bokse, da de så holder længere. Sørg for at lægge ferskvarer som kød, fars, fisk og skaldyr på frys eller køl, så snart du kommer hjem fra butikken.
4. Når du gemmer rester: Køl den varme mad hurtigt ned, enten udenfor eller i et koldt vandbad, før du sætter den i køleskabet eller fryseren. Så holder den længere.
5. Del dine madrester op, så der er én portion i hver boks – så er det nemt at tage frokost med på arbejde næste dag. Frys resten ned; Så slipper du for at skulle spise den samme frokost flere dage i træk.

*Hvis du gerne vil bortlodde GastroMax bokse til madopbevaring, bedes du kontakte Lone via oplysningerne nedenfor.*



Køl- og tørvarer holder sig friske i længere tid, når de opbevares i *GastroMax bokse til madopbevaring*.



### For yderligere information, kontakt venligst:

Lone Kindberg, 5350 4090, lone@perpr.dk.

Tom Grue, 2448 7782, tom.grue@orthexgroup.com.

Højopløselige billeder kan downloades i billedbanken, perpr.dk.