



Conseils de conservation

Pour les aliments dans la Pantry Box Hailo

La Pantry Box de Hailo est conçue pour conserver les aliments, les compléments alimentaires, les médicaments ainsi que les aliments pour bébés et les ustensiles de préparation qui ne doivent pas être placés au réfrigérateur.

Les aliments secs comme les produits de boulangerie, les céréales, les flocons d'avoine, etc. peuvent être conservés dans cette boîte et sont toujours à portée de main. Même les légumes crus sont bien conservés dans la Pantry Box, car le couvercle coulissant en verre qui ferme hermétiquement retient les odeurs et l'éthylène* et éloigne les mouches des fruits. De plus, le contenu est protégé de la lumière lorsque le tiroir est fermé.

IL FAUT CEPENDANT TENIR COMPTE DE CERTAINS FACTEURS LORS DU STOCKAGE !

La Pantry Box Hailo est conçue pour la conservation d'aliments de consommation courante qui sont rapidement consommés. Il faut tenir compte de la température ambiante. Le chauffage au sol et le placement à côté de gros appareils électriques ou de radiateurs augmentent la température dans la Pantry Box et ne permettent pas un stockage à long terme de divers aliments.

Lors de la conservation des légumes dans la Pantry Box, il convient de tenir compte des points décrits ici!

LES LÉGUMES SUIVANTS SONT ADAPTÉS À LA CONSERVATION DANS LA PANTRY BOX :

- AUBERGINE
- OIGNON
- POIVRON
- COURGES
- AIL
- COURGETTE
- PEPPERONI
- CONCOMBRE
- POMME DE TERRE

Les tomates sont également adaptées à la conservation dans la Pantry Box, mais elles doivent être conservées individuellement, car elles dégagent de l'éthylène* ! Les autres légumes doivent être conservés au frais et il est donc préférable de les conserver au réfrigérateur.

*L'éthylène est un gaz qui se dégage lorsque les fruits et légumes mûrissent. C'est-à-dire que ces fruits et légumes font mûrir plus rapidement les autres fruits ou légumes, qui se détériorent donc plus vite).

