

GARDE
manger[®]



Nos solutions pour mieux consommer

Le garde-manger, le meuble « couteau suisse », qui facilite la gestion et le stockage de toutes les denrées sèches, tout en optimisant l'espace et en offrant un design original et personnalisable !

cuisinella[®]

Quelles sont les fonctions de mon garde-manger ?

Toutes les versions du garde-manger ont une base commune comprenant :



1 x planche à découper



3 x clayettes (fond au choix, voir versions ci-contre)



1 x clayette haute avec fond ajouré



1 x lot de séparateurs

Des étagères fixées sur les portes pour ranger toutes mes épices et condiments que j'utilise au quotidien



Un espace pour ranger les fonds amovibles de mes clayettes, quand je ne les utilise pas

2 en 1, le bloc prise & lumière (option)



Une mini crédence établi pour mes ustensiles, maniques et même un porte rouleau pour mon essuie tout



Complétée par la

VERSION « Essentielle », COMPOSÉE DE :



3 fonds ajourés pour stocker les fruits et légumes qui ne se conservent pas dans le réfrigérateur.

Ou

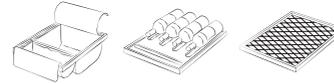
VERSION « Apéro », COMPOSÉE DE :



3 fonds bouteilles pour stocker vos bouteilles de vin, eau, lait ou jus.

Ou

VERSION « La Totale », COMPOSÉE DE :



une grille séchoir pour y disposer vos aromates et champignons, une huche à pain et un fond bouteille.

NB : Tous les fonds sont également disponibles à l'unité.

Quelle que soit la version du mini Garde-Manger que vous venez d'acquérir, vous pourrez compléter les fonctions de celui-ci grâce aux fonds interchangeable. En un tour de main, vous pouvez changer la fonction de vos clayettes grâce aux différents fonds.





Le Garde-Manger, un acte responsable dans la démarche « 0 déchet »

Achetez vos aliments en vrac et utilisez la partie supérieure du Garde-Manger pour les stocker dans des bocaux.

Les avantages :

- 0 emballage et 0 déchet généré
- La possibilité d'acheter « au juste poids » et éviter le surplus et le gaspillage alimentaire

Pour aller plus loin dans votre démarche éco-responsable

Astuce 1

Pour les denrées emballées, évitez d'acheter des portions individuelles.

Astuce 2

Accommodez les restes au lieu de les jeter.

Astuce 3

Faites le point à la maison et une liste de courses avant d'aller faire vos emplettes.

Astuce 4

Réutilisez les sacs en papier des magasins, faites vos courses avec des paniers et des bocaux, des sacs à vrac en tissu, réutilisables et lavables.

Astuce 5

Mettez-vous au compost : 1/3 de nos poubelles est composé de débris organiques. Des solutions existent, même quand on habite en appartement!

Le saviez-vous ?

Tous les fruits et légumes ne se conservent pas dans le réfrigérateur. Les plus connus sont les pommes de terre, les oignons et l'ail. Mais ce ne sont pas les seuls.

Quelques exemples :

Les tomates se conservent, certes, plus longtemps dans le réfrigérateur, mais gardent leur saveur et qualités gustatives à l'air libre. Bref, il vaut mieux les acheter en petites quantités et les déguster rapidement.

Les bananes noircissent dans le réfrigérateur.

Les fruits exotiques, de manière générale, ne sont pas encore arrivés à maturité lors de l'achat. Il est recommandé de les stocker à l'air libre.



Ethylène ?

Les fruits dégagent de l'éthylène en phase de mûrissement. Veillez à :

Séparer les fruits trop mûrs des autres, car les premiers entraîneront une maturation prématurée des seconds.

Utiliser, au contraire, ce phénomène si vous souhaitez accélérer le mûrissement de certains fruits.

L'éthylène rejeté par les pommes a un pouvoir anti-germinatif sur les pommes de terre. On les stockera les unes à côté des autres.

Afin d'améliorer la durée de conservation des fruits et légumes, vous pouvez utiliser des absorbeurs d'éthylène (sous forme de sachets de conservation) que vous trouverez dans le commerce ou laisser vos fruits et légumes emballés dans leur sachet « kraft ».



Nos conseils

Rangez « logiquement » votre réfrigérateur et votre Garde-Manger. Cuisinez les restes ! Préférez les fruits et légumes de saison. Pour éviter le gaspillage alimentaire, achetez en petites quantités mais plus régulièrement.

sachets « Kraft ». Enfin, c'est une excellente alternative écologique aux sachets plastiques, car ces sachets se décomposent très rapidement et peuvent être réutilisés ou recyclés.

Ne jetez plus vos sachets en papier « Kraft » et laissez vos fruits et légumes dans ceux-ci; cela évitera le transfert d'éthylène et permettra une conservation plus longue de vos fruits et légumes à l'air libre. De plus vos fruits et légumes se conservent plus longtemps s'ils sont stockés dans des



Astuces de « grand-mère »

Les bouchons en liège éloignent les moucheron ! Ajoutez-en dans les clayettes à fruits et légumes de votre garde-manger.

Ne lavez pas les fruits et légumes avant stockage. Ôtez tous les fruits et légumes pourris pour éviter la propagation des moisissures.

Bien stocker, ne rien oublier, adapter les quantités permet de réduire les gaspillages alimentaires.

Le nettoyage de votre garde-manger

Nettoyez régulièrement les clayettes en bois avec de l'eau savonneuse ou du produit vaisselle, puis rincez - les et essuyez - les à l'aide d'un chiffon doux.

Ôtez les **taches végétales** ou substances liquides immédiatement, **à l'aide d'une éponge humide et de liquide vaisselle, rincez et séchez de suite.**

Remarque : le bois étant une matière naturelle, des différences de tons peuvent apparaître au fil du temps, dues au vieillissement naturel de la couleur du bois.

Vous pouvez laver votre **huche à pain** à la machine à laver à 30°C.

SONT À PROSCRIRE :

Les produits à récurer (poudres et crèmes) et éponges abrasives, les produits diluants tels que les dissolvants.

Infos techniques :

Le Garde-Manger est un meuble de **fabrication française**, dont les clayettes sont en bois de hêtre, recouvertes de vernis alimentaire qui permet le contact direct avec les aliments posés dans les clayettes. Elles sont totalement **amovibles** pour favoriser leur nettoyage.

Le textile de la **huche à pain** est fabriqué dans **les Vosges** et la matière est en **100% coton**. La grille de séchoir est en inox.

