



Nos conseils

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

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 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.

Astuces de « grand-mère »

Les bouchons en liège éloignent les moucheron ! Ajoutez-en dans les clayettes de votre légumier.

Ne lavez pas les fruits et légumes avant stockage.

Ôtez tous fruits ou légumes pourris pour éviter la propagation de moisissures.

Bien stocker, ne rien oublier, adapter les quantités permet de réduire considérablement les déchets et d'éviter les gaspillages alimentaires.

Le nettoyage de votre légumier

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.**

SONT À PROSCRIRE :

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

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.

Infos techniques :

Le légumier est un meuble de fabrication française, dont les clayettes sont en bois de hêtre, recouvertes de vernis alimentaire. Elles sont totalement amovibles pour favoriser leur nettoyage.



Listes de produits certifié és NF Ameublement disponibles sur le site www.fcba.fr

LE - LÉGUMIER®



Conseils, astuces et infos pratiques pour en profiter pleinement

Un légumier : KESAKO ?

C'est un meuble, totalement intégré à la cuisine, qui permet de stocker tous les fruits et légumes qui ne se rangent pas dans le réfrigérateur !

cuisinella®

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.

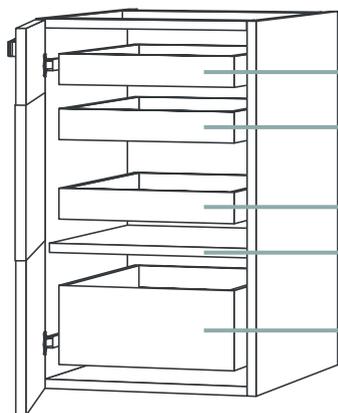
Utiliser, au contraire, ce phénomène si vous souhaitez accélérer le mûrissement de certains fruits.

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 ».



Comment stocker les fruits et légumes dans votre meuble ?



Ail, Oignons, Échalotes

Avocats, Tomates

Fruits exotiques, Agrumes

Étagère qui arrête la lumière

Pommes, Pommes de terre

Nom	Contrainte de stockage	Durée de stockage à l'air libre*	Remarques
Abricot		2-5 jours si ferme	
Ail		Quelques semaines	
Ananas		5-6 jours si ferme	Ne pas stocker près des avocats
Avocat		3-5 jours si ferme	
Banane		4-5 jours	
Citron		5 jours	
Clémentine/Mandarine		6 jours	
Courge (entière)		2-3 semaines	
Fruit de la passion		1 semaine (mûr)	
Kiwi		5-7 jours si ferme	
Mangue		3-4 jours	
Melon (entier)		1-2 jours	
Noix/Noisette/Amande			
Oignon/Echalote		1-2 mois	Ne pas stocker près des pommes de terre
Orange		6 jours	
Papaye		3-4 jours	
Pastèque		7-8 jours	
Pêche/Nectarine		2-4 jours	
Poire		2-5 jours si ferme	Ne pas stocker près des pommes de terre
Pomme		7-8 jours	Stocker près des pommes de terre
Pommes de terre (hors nouvelles)		1-2 semaines	Ne pas stocker près des oignons et des poires Stocker près des pommes
Raisin		3-4 jours	à conserver en boîte
Tomate		3-4 jours	

* Durée variable en fonction du stade de maturité et de la température de la pièce

Entreposer dans un sac plastique ouvert

À l'abri de l'humidité

Ne pas couvrir

À l'abri du froid

Production d'éthylène

Aéré

À l'abri de la lumière

À l'abri de la chaleur