Astuces de « grand-mère »

Les bouchons en liège éloignent les moucherons ! Ajoutez-en dans les clayettes de votre mini 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 mini 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.**

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.

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 mini 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.

GARANTIE 5 ANS SUR LES CLAYETTE

PEFC 10-31-1991 Promouvoir la gestion durable de la forêt www.pefc-france.org

Conçu & fabriqué en FRANCE

GARDE manger© en version mini

Conseils, astuces et infos pratiques pour en profiter pleinement

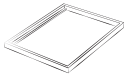
Un mini Garde-Manger, mais qu'est-ce que c'est ?

C'est **LA** solution **pratique**, **fonctionnelle** et **innovante** pour conserver les aliments qui ne se conservent pas dans votre réfrigérateur, pour faire sécher ses aromates et stocker les aliments achetés en vrac ! Un choix de fonctions rendu possible grâce à l'interchangeabilité des fonds de clayettes, vous aurez ainsi plusieurs versions pour un seul meuble : la version « Essentielle », « Apéro » ou « La Totale ».

cuisinella®

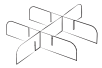
Toutes les versions du mini garde-manger ont une base commune comprenant :

1 x fond «panneau inférieur»



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

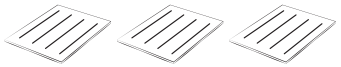
1 x clayette haute avec fond ajouré



1 x lot de séparateurs

Complétée par la

VERSION «*Essentielle*», COMPOSÉE DE:



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

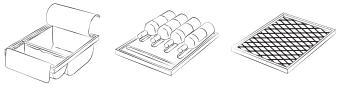
Ou

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 interchangeables.
En un tour de main, vous pouvez changer la fonction de vos clayettes grâce aux différents fonds.

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 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.