

Trucs & Astuces:

Petite boîte de conservation

Matière: mousse synthétique solide et résistante

Couleur: noir

Thermorésistance: --

Dimensions (L x l x H):

29.5 x 20 x 21.5 cm



N° d'article: 25148

La mini-cave sert à stocker des fruits et des légumes.

- Veuillez n'y entreposer que des produits frais, non abîmés. Les meurtrissures, même légères, se transforment en pourriture et les produits deviennent impropres à la consommation.
- Pour le stockage, choisissez des sortes tardives; elles se conservent mieux que les précoces.
- Enlevez les feuilles le plus rapidement possibles; les produits conserveront ainsi leur croquant.
- Ne lavez pas les fruits et légumes que vous souhaitez stocker. S'il y a de la terre, laissez-la sécher sur les légumes avant de la retirer avec une brosse douce.
- Ne stockez pas des fruits et des légumes dans la même mini-cave. Certains fruits dégagent de l'éthylène, un gaz qui accélère le métabolisme, donc le mûrissement. Les produits ramollissent, puis deviennent impropres à la consommation.
- Choisissez un emplacement aussi frais que possible pour votre mini-cave; ne l'exposez pas au soleil.

Fruits et légumes convenant particulièrement bien au stockage dans la mini-cave:

Chicorées rouges	-	Debout, emballées une à une dans du papier cuisson
Carottes	-	En vrac pour une aération optimale, sans feuilles
Céleris-raves	-	Alignés, entassés, sans feuilles
Courges	-	Alignés, entassés
Betteraves	-	Alignés, entassés, sans feuilles
Choux rouges	-	Alignés, entassés
Choux blancs	-	Alignés, entassés
Choux frisés	-	Alignés, entassés
Chic. pain-de-sucre	-	Debout, emballées une à une dans du papier cuisson
Oignons	-	Alignés, entassés, sans pousses
Pommes de terre	-	Alignées, entassées - si possible non lavées

Légumes frais à ranger dans le compartiment à légumes du réfrigérateur:

Salades	Chou-fleur	Haricots verts
Brocoli	Chou chinois	Fenouil
Concombre	Côtes de bettes	Poireau
Radis roses	Radis blanc	Epinards
Céleris branches	Tomates	Chou frisé
Courgettes		

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 25148_f11_160921