



LAGERUNGSTIPPS

FÜR LEBENSMITTEL IN DER HAILO PANTRY BOX

Die Hailo Pantry Box ist zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln, Arzneimitteln sowie Babynahrung und Zubereitungsutensilien, die nicht in die Kühlung müssen, geeignet.

Trockene Lebensmittel wie Backwaren, Müsli, Haferflocken usw. lassen sich hier gut aufbewahren und sind jederzeit griffbereit. Sogar verschiedene Roh-Gemüse sind in der Pantry Box gut aufgehoben, da der dicht schließende Glas-Schiebedeckel Gerüche und Ethylen* zurückhält, und Fruchtliegen fernhält. Außerdem ist der Inhalt bei geschlossenem Schubkasten vor Licht geschützt.

BEI DER LAGERUNG SOLLTEN JEDOCH EINIGE FAKTOREN BEACHTET WERDEN!

Die Hailo Pantry Box ist konzipiert für die Aufbewahrung von Lebensmittel des täglichen Bedarfs, die schnell verbraucht werden. Hierbei muss die Raumtemperatur berücksichtigt werden. Fußbodenheizungen und auch Platzierungen neben Elektro-Großgeräten oder Heizkörpern erhöhen die Temperatur in der Pantry Box und lassen eine längerfristige Lagerung diverser Lebensmittel nicht empfehlen.

Bei der Aufbewahrung von Gemüse in der Pantry Box sollten die hier beschriebenen Punkte beachtet werden!

FOLGENDES GEMÜSE IST FÜR DIE AUFBEWAHRUNG IN DER PANTRY BOX GEEIGNET:

- AUBERGINEN
- GURKEN
- KARTOFFELN
- KNOBLAUCH
- KÜRBIS
- PAPRIKA
- PEPERONI
- ZUCCHINI
- ZWIEBELN

Tomaten sind ebenfalls für die Aufbewahrung in der Pantry Box geeignet, allerdings sollten sie sortenrein in der Pantry Box gelagert werden, da diese Ethylen* abgeben!

Andere Gemüsesorten müssen kühl gelagert werden und sollten daher besser im Kühlschrank aufbewahrt werden.

* (Ethylen ist ein Gas, welches bei der Abreife von Obst und Gemüse abgegeben wird. D.h. diese Obst- und Gemüsesorten lassen anderes Obst bzw. Gemüse schneller nachreifen und somit verdirbt es schneller.)

