

Texte français au verso

Hinweiszettel

Frischhaltungdose «perfect»

Alle Teile der Frischhaltungdose sind aus Kunststoff. Das rote Material von Deckel und Boden hat einen Antirutsch-Effekt. Einlegesieb und Dosenboden sind gelocht, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten. Die seitlichen Luftlöcher der Dose können mit einem Schieber geöffnet oder geschlossen werden. Der Inhalt der Dose reicht für ca. 250 g Beeren oder 1 Beutel (ca. 20 g) frische Kräuter.

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

Anwendung für Beeren: offene Luftlöcher

- Roten Boden auf Dosenboden setzen.
- Frische Beeren auf gelochten Boden und Einlegesieb verteilen.
- Dose mit Deckel verschliessen.
- Luftlöcher öffnen.

Anwendung für Kräuter: geschlossene Luftlöcher

- Roten Boden auf Dosenboden setzen.
- Gewaschene, trocken getupfte Kräuter auf gelochten Boden und Einlegesieb verteilen.
- Dose mit Deckel verschliessen.
- Luftlöcher schliessen.

Reinigung

- Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.

Betty Bossi AG
Bürglistrasse 29

Postfach
8021 Zürich

Telefon 044 209 18 18

www.bettybossi.ch

Deutscher Text auf der Rückseite

Notice

Boîte fraîcheur OPTIMUM

Toutes les pièces de la boîte fraîcheur OPTIMUM sont en matière synthétique. Rouges, le dessus et le dessous présentent une structure antidérapante. La pièce d'insertion et le fond de la boîte sont troués afin d'assurer une circulation optimale de l'air. Les trous d'aération latéraux s'ouvrent et se ferment grâce à un mécanisme spécial. Le volume de la boîte permet de conserver env. 250 g de baies ou 1 sachet de fines herbes fraîches (env. 20 g).

Avant la première utilisation

- Laver à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de détergent.

Conserver des baies: aération ouverte

- Placer le dessous rouge sous la boîte.
- Répartir les baies fraîches sur le fond et sur la pièce d'insertion troués.
- Mettre en place le dessus rouge.
- Ouvrir les trous d'aération latéraux.

Conserver des fines herbes: aération fermée

- Placer le dessous rouge sous la boîte.
- Répartir les fines herbes lavées et épongées sur le fond et sur la pièce d'insertion troués.
- Mettre en place le dessus rouge.
- Fermer les trous d'aération latéraux.

Nettoyage

- Toutes les pièces passent au lave-vaisselle.