

**Un réfrigérateur bien rangé ;
mieux conservés, les aliments
seront moins gaspillés !**

**smart
store™**

Smart solutions for modern living

Le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes de produits par an !

Organiser son réfrigérateur de manière optimale évite ce gaspillage.

La gamme **Compact Clear de SmartStore**, composée de boîtes de rangement transparentes avec poignées intégrées, permet une vision rapide et globale des aliments à consommer.

Modulable et empilable, proposée dans différentes tailles, chaque boîte permettra de stocker une catégorie d'aliments spécifiques ; fruits, légumes, yaourts, viandes ou poissons, une boîte par catégorie est essentiel !

Mettez en avant les produits qui ont une date limite de consommation, d'une part ça nous évite de les oublier, et d'autre part nous allons penser à les consommer avant les autres.

Il est également important de savoir que chaque étage de notre réfrigérateur a une utilité pour nos aliments.

Apprenez à organiser votre réfrigérateur : les produits laitiers seront placés en haut, les viandes et les poissons au milieu, les fruits et les légumes plutôt en bas, car la température varie selon l'étage.

Correctement conservés, les aliments durent plus longtemps. En règle générale, plus la température est basse, plus les aliments se conservent longtemps.



Contact Presse :

KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon

Mobile : 06 60 49 92 01

Email : rp@keepintouch.fr

Prix de vente et visuels HD sur demande

WWW.ORTHEXGROUP.FR

