

Neue Frischebehälter „VacuBoxx“ von Caso Design Vakuumieren weitergedacht

Arnsberg. Über 90 Millionen Tonnen Lebensmittel landen jedes Jahr in der EU auf den Müll. Gründe dafür gibt es viele. Entweder wurden zu viele Lebensmittel gekauft, falsch gelagert oder es blieb von den gekochten Speisen zu viel übrig. Mit den neuen Vakuum Frischebehältern „VacuBoxx“ von CASO Design kann jeder von uns einen aktiven Beitrag gegen den wachsenden Müllberg leisten. Dies kommt nicht nur dem eigenen Geldbeutel zu Gute, sondern auch der Umwelt.

Natürliches Aufbewahren, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzverpackung – die Vakuum Frischebehälter machen es möglich. Jeweils vier unterschiedlich große und kleine Glasbehälter in oval eckig oder rund stehen zur Wahl, um noch mehr Freude und Genuss an den Lebensmitteln zu haben. Aufschnitt, Käse, Suppen, Saucen, Gemüse, Fleisch oder Fisch – Kaltes wie Warmes, Festes oder Empfindliches lassen sich in den formschönen wie funktionellen Glasbehältern perfekt aufbewahren.

Schon beim Einkauf an der Frischetheke oder auf dem Markt kann eine Menge Verpackungsmüll eingespart werden, indem man seine eigenen Behälter verwendet.



Zuhause angekommen, kann der Vorrat entweder in den Frischebehältern verbleiben oder zusätzlich noch vakuumiert werden. Durch das Vakuumieren – entweder mit Hilfe einer Handpumpe oder eines Schlauchs des Vakuumierers - bleiben die

Lebensmittel bis zu acht Mal länger frisch, so dass weniger weggeworfen werden muss. Um immer im Blick zu haben, wann die Lebensmittel in den Behälter gegeben worden sind, besitzt jede „VacuBoxx“ einen Tritan Deckel mit cleveren Datumsrad.

... 2

Damit lässt sich ganz einfach Tag und Monat einstellen, so dass die Lebensmittel immer stets frisch verzehrt werden können. Die wiederverwendbaren und hitzebeständigen Glasbehälter sind wie geschaffen zum Servieren auf dem Tisch oder zum Erwärmen in der Mikrowelle. Frei von BPA eignen sie sich auch hervorragend zum Zubereiten von Babynahrung.

Alle Glasbehälter haben eine extra starke Dichtung und sind stapelbar sowie spülmaschinengeeignet. Je nach Bedarf können die Behälter entweder als vierteiliges Set oder einzeln gekauft werden.

Die Vakuum Frischebehälter und Vakuumpumpe sind ab März im Handel erhältlich

(2.168 Zeichen inkl. Leerzeichen)



Frischebehälter mit Datumsrad



Frischebehälter rund

Art.-Nr. 1180	370 ml, 10,99 € UVP
Art.-Nr. 1181	620 ml, 12,99 € UVP
Art.-Nr. 1182	940 ml, 18,99 € UVP
Art.-Nr. 1183	1700 ml, 22,99 € UVP
Art.-Nr. 1187	4er Set, 64,99 €

Frischebehälter eckig

Art.-Nr. 1180	370 ml, 10,99 € UVP
Art.-Nr. 1181	660 ml, 12,99 € UVP
Art.-Nr. 1182	1000 ml, 18,99 € UVP
Art.-Nr. 1183	1500 ml, 22,99 € UVP
Art.-Nr. 1187	4er Set, 64,99 €

Vakuumpumpe und Adapter, 7,99 € UVP

Die Firma Braukmann ist mit der Marke CASO Design eines der schnellst wachsenden Unternehmen in der Küchengeräte-Branche. CASO Design steht für hochwertige und innovative Produkte, die sich durch ihr puristisches Design und die intuitive Bedienung auszeichnen.

In den Produktgruppen mobile Induktionskochfelder, Vakuumiersysteme und Weintemperierer nimmt CASO Design bereits seit einigen Jahren eine marktführende Position ein. Ebenso zählen Design-Mikrowellen zu dem Produktsortiment, die als Multifunktionsgeräte bestens zum Auftauen, Mikrowellengaren, Backen und Grillen geeignet sind. Zusätzlich verstärkt CASO sein Sortiment derzeit um Produktbereiche wie Kaffeezubereitung sowie thermische und motorische Küchengeräte.

Mit mehr als 80 Mitarbeitern baut CASO Design seine Markenkompetenz ständig weiter aus.

Presseservice/Kontakt:

Braukmann GmbH
CASO Design
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
Tel.: 02932 547 66 38
pr@braukmann.de
www.caso-design.de

L+L Kommunikation
Dr. Thomas Lücke
Ursulastr. 19
33335 Gütersloh
Tel.: 05241 702 555
info@l-l-kommunikation.de
www.l-l-kommunikation.de