

VACUCRAFT®

Vacuum technology preserves food. **SAVINGS SEAL THE DEAL.**

Med visionen att främja en hälsosam livsstil som inkluderar mer färsk högkvalitativ mat, introducerar nu Vacucraft förvaringsbehållare för proffsbruk.



HÅLLER MATEN FRÄSCH UPP TILL 80% LÄNGRE



BEVARA MATEN LÄNGRE OCH SPARA PENGAR.

Enligt Naturvårdsverket slängs minst 1 miljon ton matavfall varje år i Sverige. En stor del av detta är matsvinn som hade kunnat ätas eller säljas— om det hade hanterats annorlunda.

Vacucraft har tagit fram en lösning på problemet: innovativa vakuutförseglade behållare för matförvaring som kan bevara och förvara livsmedel upp till fem gånger längre än traditionella förvaringsprodukter. Tack vare denna teknik behöver du varken uppoffra fräschhet, smak eller näring.

Dessa produkter är helt olik andra förvaringsbehållare med sin revolutionerade vakuumteknik som extraherar den luft som annars orsakar bakterietillväxt. Resultatet? Fräschare, färskare och mer aptitlig mat.

Oavsett om syftet är att förvara preppade råvaror, marinera kött och grönsaker, eller helt enkelt spara rester, så har Vacucraft hållbara, tillförlitliga och säkra lösningar för livsmedelsförvaring.

BIBEHÅLLEN FÄRSKHET. LÄNGRE ANVÄNDBARHET.

Vacucraft's behållare tillverkas av slitstark BPA-fri Eastman Tritan™ vilket innebär att de är designade för att hålla länge.

Tritan är mer resistent mot lukt, fläckar och kvarsittande smak, än andra polymerer. Även materialets kristallklara genomskinlighet är något som uppskattas.

BETYDELSEN AV SÄKERHET

Vi känner till de skadliga effekter som billig plast kan orsaka, både på vår individuella hälsa och på vår planet. Av den andledning tillverkar vi enbart BPA-fria produkter av högsta kvalitet.

Tritan är ett slitstarkt material som förlänger produktens livslängd och minskar samtidigt mängden avfall, vilket möjliggör för livsmedelsindustrin att förbättra sin hållbarhetsinsatser.

Livsmedelsprodukter måste kunna stå emot hård användning, frekvent rengöring, och strikta regler för livsmedelssäkerhet. Det är därför inte förvånande att restauranger förlitar sig allt mer på BPA-fria produkter - som lever upp till de hårt ansatta krav på ställs på industrin.

MADE WITH **tritan™**
from eastman



HÅLLBART

Tillverkas av slitstark, diskmaskinsvänlig Tritan. Vacucraft's behållare är designade för att hålla och tåla frekvent användning.



KLARHET

Kristallklart material låter dig se exakt vad som finns i lådan och ger dig kontroll över vad som hamnar i maten.



DESIGN

Elegant, modern design som passar övrig inredning i kök och restauranger.



SÄKERHET

Vacucraft's hållbara behållare är okrossbara samt BPA- och BPS-fria.





VILL DU VETA MER?

Med revolutionerande vakuumteknik och slitstarkt material, gör Vacucraft mer än att hjälpa restauranger förvara mat; Vacucraft hjälper även verksamheter att hålla budget och bevara gott rykte.

För mer information, besök oss online på vacucraft.se eller ring (08) 570 347 77.

VACUCRAFT®

Distributörer i Sverige:

Lindenbaum Agenturer AB

Hardemogatan 7

124 67 Bandhagen

www.lindenbaum.se

www.vacucraft.se

(+46)8 570 347 77

tritan™
from eastman