

Chytrým skladováním proti ztrátám



Potraviny prudce zdražují. I proto je více než kdy jindy aktuální jimi neplýtvat.

Ale co když něco zbude? Nechceme se přejídat ani jíst zkažené jídlo.

Možnosti jak našim zásobám prodloužit život našťestí jsou. Chce to jen správné vybavení.



Dózy pro vakuování potravin. Jsou dražší než fólie, ale dají se používat opakovaně.



Investice do dóz se vyrovná, pokud je použijeme 200x - 300x namísto vakuovací fólie.

Bonus pro vás i pro planetu

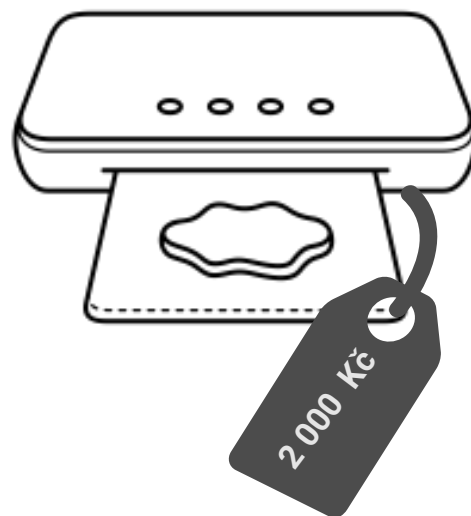


Lepší plánování nákupů, méně zkaženého jídla.



Snazší uchování výhodně nakoupených zásob a omezení plýtvání jídlem.

Domácí vakuovačka



Vakuování prodlouží trvanlivost potravin až o 10 dní. A to je dost času je spotřebovat. Vyberte si model, který umí pracovat i s dózami!