



Aufbewahrungsdose Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch – 2er-Set

Storage container for potatoes, onions, garlic – set of 2

Boîte de rangement, pommes de terre, oignons, ail – en duo

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products & discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.de



Grüezi

Wir sind Ihre neuen Aufbewahrungsdosen für Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch. Mit uns bringen Sie im Handumdrehen Ordnung in Ihre Küche und bewahren Ihre Vorräte praktisch auf. Wir helfen Ihnen zudem, Ihre Vorräte dunkel, geschützt und ordentlich aufzubewahren und unterstützen durch unsere Bauweise eine luftige Lagerung.

Tipps & Tricks – so bleiben Ihre Vorräte länger frisch

Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch mögen es kühl, trocken, dunkel und luftig.

Hier fühlen wir uns wohl

- Vorratsschrank, Vorratskammer oder schattiges Regal
- Im Keller: trocken, gut gelüftet und frostfrei – am besten ins Regal, nicht direkt auf den Boden.
- Hauptsache: kühl und trocken.

Diese Plätze mögen wir nicht

- Neben Herd, Backofen, Kaffeemaschine oder Geschirrspüler: Wärme und Dampf fördern das Keimen (Kartoffeln) und machen Zwiebeln/ Knoblauch schneller weich.
- In der Sonne oder am Fenster (Licht & Wärme).
- Direkt neben Früchten wie Äpfeln/Bananen: Diese lassen Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch oft schneller altern.
- Kartoffeln im Kühlschrank (zu kalt, verändert Geschmack/Konsistenz)

So klappt's im Alltag

- Kartoffeln getrennt lagern: Möglichst nicht direkt neben Zwiebeln aufbewahren – zusammen verderben sie oft schneller.
- Nur trocken einfüllen: Keine nassen oder stark verschmutzten Stücke einlagern.
- Regelmässig prüfen, schlechte Stücke entfernen
- Nicht zu voll machen, damit alles gut „atmen“ kann

Bonjour

Nous sommes vos nouvelles boîtes de conservation pour pommes de terre, ail et oignons. Nous sommes pratiques pour mettre de l'ordre dans la cuisine et ranger les stocks de manière organisée. Nous vous aidons également à conserver vos réserves alimentaires à l'abri de la lumière pour les protéger, tout en favorisant la circulation d'air grâce à notre design.

Conseils et astuces: vos stocks restent frais plus longtemps

Pommes de terre, ail et oignons se conservent idéalement à l'abri de la lumière dans un endroit frais, sec et aéré.

C'est là que nous nous sentons bien

- Placard à provisions, garde-manger ou étagère à l'ombre.
- Dans une cave non humide, bien aérée et à l'abri du gel, de préférence sur une étagère et pas directement sur le sol.
- L'essentiel, c'est que ce soit dans un endroit sec et frais.

Ces endroits ne nous conviennent pas

- À côté de la cuisinière, du four, de la machine à café ou du lave-vaisselle: la chaleur et la vapeur favorisent la germination (pommes de terre) et font ramollir plus rapidement l'ail et les oignons.
- Au soleil ou près de la fenêtre (lumière et chaleur).
- Directement à côté des fruits comme les pommes ou les bananes, car cela fait souvent vieillir les pommes de terre, l'ail et les oignons plus vite.
- Pommes de terre au réfrigérateur (trop froid, altère le goût/la consistance)

Conservation optimale au quotidien

- Conservez les pommes de terre séparément: évitez de les stocker à côté des oignons, car les deux s'abîment souvent plus rapidement s'ils sont en contact direct
- Stockez uniquement des produits secs: ils ne doivent être ni mouillés ni très sales.
- Contrôlez-les régulièrement et retirez les produits abîmés
- Ne remplissez pas trop la boîte afin que son contenu puisse bien «respirer»

Hello

We are your new storage containers for potatoes, onions and garlic. We'll help you organize your kitchen in no time and store your supplies conveniently. Thanks to us, you can keep your supplies in a dark, protected and tidy place, and our design also allows for ventilation.

Tips & tricks – keeping your supplies fresher for longer

Potatoes, onions and garlic like to be kept in places that are cool, dry, dark and ventilated.

We feel at home here

- Storage cupboard, pantry or shaded shelf
- In the cellar: dry, well-ventilated and frost-free – ideally on a shelf, not directly on the floor.
- Main thing: cool and dry.

We don't like these spots

- Near the stove, oven, coffee machine or dishwasher: heat and steam encourage sprouting (potatoes) and make onions/garlic soften more quickly.
- In the sun or by the window (light & warmth).
- Directly next to fruit such as apples/bananas: these often cause potatoes, onions and garlic to age more quickly.
- Potatoes in the fridge (too cold, changes flavour/texture)

How it works in everyday life

- Store potatoes separately: ideally don't store them right next to onions – together they often spoil more quickly.
- Only store when dry: do not store wet or heavily soiled items.
- Inspect regularly and remove any that have spoiled.
- Do not overfill – allow room for everything to «breathe» properly