

## Je conserve



Une part de tiramisu, un morceau de fromage, la moitié de la salade de haricots verts... Interdit de jeter, mais pas question de ranger nos restes tels quels au frigo. On utilise des boîtes de conservation

*Par Safia Amor et Marion Minui*



### Pour une fan de carottes, radis et autres légumes frais

Dans la nature, les légumes captent l'air selon leurs besoins. Cette gamme optimise la régulation de l'air pour conserver au mieux les légumes.

**Côté pratique:** bien que très hermétique, le couvercle s'emboîte facilement. Une languette est prévue pour l'ouvrir facilement. L'air peut circuler grâce à un clapet sur le couvercle, qui permet 3 positions (fermé, semi-ouvert, ouvert).

**On aime:** le fond est garni de grosses rainures qui permettent de surélever et isoler les aliments de l'humidité. Les petits légumes dessinés sur la boîte apportent une jolie touche de gaieté.

**On regrette:** pas grand-chose!

**Son prix:** de 18,50 à 29,90 € selon la taille, VentilOrais, Tupperware.



### Pour une accro aux dinettes camembert

En polypropylène blanc, cette cave (si, si, c'est ainsi qu'on appelle cette « boîte »!) permet de conserver plusieurs types de fromages dans le réfrigérateur. Et sans odeur, s'il vous plaît... Merci la membrane spéciale et la ventilation intérieure!

**Côté pratique:** elle passe bien sûr au lave-vaisselle, où elle supporte de nombreux passages.

**On aime:** la fenêtre transparente qui

nous permet de voir à l'intérieur et, surtout, le plateau de service qui se positionne de deux côtés, en fonction de la hauteur des fromages.

**On regrette:** assez volumineuse, elle prend pas mal de place dans le réfrigérateur et dans le placard (lorsqu'on a bouloché tous les fromages!). Ses dimensions : 30,4 x 20,4 x H. 9,8 cm.

**Son prix:** 30,10 €, Tupperware.

