

Be save

GUY DEMARLE

Les indispensables Be Save® pour le batch cooking !

Préparer les aliments de base le dimanche pour les repas de la semaine : la méthode du batch cooking n'en finit pas de faire de nombreux adeptes en permettant tout à la fois de manger mieux et de se libérer l'esprit. Pour faciliter la conservation et emporter son repas préparé chaque jour, la marque **Be Save®** s'impose avec 2 incontournables. Focus.



Faites le vide (d'air) !

Organisez-vous différemment : en rentrant du marché, découpez vos légumes, vos fruits, vos viandes et vos poissons et conservez-les. Simple d'utilisation et puissante, la machine à vide d'air **Be Save®** révolutionne la manière de cuisiner et de conserver ses aliments grâce à la mise sous vide. Fraîcheur prolongée, nutriments préservés, saveurs exaltées, la conservation alimentaire sous vide n'a que des avantages ! Vos petits plats maison pourront être cuits, conservés, emportés et réchauffés dans un seul récipient.

Machine à vide d'air Be Save®

Brevetée et conçue en France

199 €



Formule « à emporter » non-stop...

Be Save® c'est aussi toute une gamme de récipients et couvercles spécialement conçus pour la mise sous-vide. Dans la continuité du batch-cooking, la marque propose tout particulièrement une lunch-box, idéale pour transporter les petits plats de la semaine.

Ce récipient en verre, accompagné de son couvercle refermable, permet de conserver sous vide tous les aliments, aussi bien crus que cuits. Parfaitement adapté au système **Be Save®**, le récipient est conçu en verre borosilicate : le meilleur verre au monde ! Ainsi, il résiste à de fortes températures (+ 500°C) ! Et il supporte aussi des écarts thermiques (jusqu'à 120°C !).

On applaudit son format idéal pour emporter votre déjeuner fait maison au travail, ou en pique nique ! Son petit plus ? Un couvercle avec anses pour le refermer après usage où que vous soyez !



Lunch-box Be Save®

22 x 16,5 x 6,5 cm

70 €

Be
save
GUY DEMARLE

besave.guydemarle.com
Vente en ligne et en vente à domicile


GUY DEMARLE
La cuisine nous réunit

Contact Presse : Agence Relations Durables

Christine Dychus - 06 80 46 77 50 - cdychus@relationsdurables.fr

Margaux Saillot • 06 11 76 12 13 • msaillot@relationsdurables.fr / Océane Chapin • 06 06 74 14 15 • ochapin@relationsdurables.fr