

En revolusjon for kjøleskapet og fryseren din



Spar energi, øk holdbarheten på frukt og grønnsaker og motvirk is og kondens i kjøleskapet og fryseren din

ENKEL Å PLASSERE I KJØLESKAPET
ELLER FRYSEREN DIN

 **CoolSaver**

Produktene:

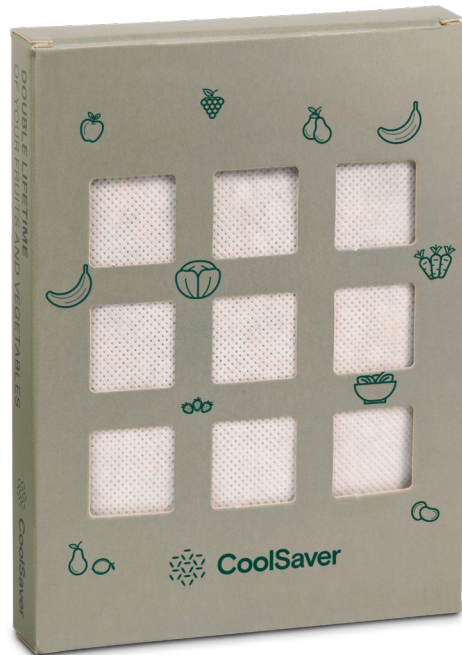
DOUBLE LIFETIME:

Dobbel levetid på frukt og grønnsaker

- Reduserer matsvinn.
- Motvirker muggdannelse.
- Fjerner dårlig lukt i kjøleskapet.
- Reduserer energiforbruket.

CoolSaver løser flere problemer:

1. Reduserer forekomsten av den "usynlige fienden" etylengass, som får grønnsakene og fruktene dine til å modnes (og råtne) for tidlig.
2. Behandler vannmolekylene gjennom en molekylær filtrering, som forhindrer kondens og gjør det lettere å holde lave og jevne temperaturer med lavere energiforbruk. Dette fører også til uteblitt muggvekst og forbedret lukt i kjøleskapet ditt.



LESS ICE:

Mindre isdannelse i fryseren

- Mer bærekraftig klima i fryseren.
- Bedre matkvalitet.
- Reduserer isdannelse, noe som gjør at du ikke trenger å avrime fryseren like ofte.
- Opptil 30 % energibesparelse gjennom tørrere luft i fryseren (dette oppnås også i frostfrie fryserer).
- Du øker levetiden på fryseren din når fryseaggregatet ikke belastes like hardt som tidligere.

CoolSaver løser flere problemer:

1. Mineralene i CoolSaver reduserer isdannelse ved å motvirke kondensen som ellers blir til is.
2. Tørr luft er betydelig enklere å kjøle ned enn fuktig luft, noe som dermed fører til en markant energibesparelse på opptil 30 %.



Hvordan fungerer CoolSaver?

Hvordan bruker jeg produktet?

Ta av platen og plasser CoolSaver i kjøleskapet eller fryseren for å aktivere den. Etter omtrent 6-8 måneder, når den har samlet opp fuktighet, tar du den ut og lar den tørke i et solfylt vindu. Når den er tørr, gjenvinner den sin fulle effekt og kan brukes igjen. Gjenta denne prosedyren hver sjette måned: bruk, tørking, bruk, tørking osv.

Hvordan kan CoolSaver redusere matsvinnet?

Etylen er en naturlig gass som produseres av frukt, grønnsaker og planter. Stoffet akselererer modningsprosessen og er årsaken til at bananer blir brune, blomster visner og grønnsakene blir dårlige før tiden. CoolSavers løsning reduserer etyleninnholdet til nesten ubetydelige nivåer. Dette fører til redusert svinn fordi tomatene, eplene og bananene dine får lengre levetid.

Hvordan sparer CoolSaver energi?

Når kondens dannes, kreves mer energi for å kjøle ned, noe som også øker risikoen for isdannelse. Gjennom en ytkjemisk prosess forhindrer og reduserer CoolSaver kondens, samt gjør det lettere for kjøleskapet og fryseren å holde lave og jevne temperaturer, noe som fører til energibesparelse.

Har CoolSaver bevist effekt?

Uavhengige tester har blitt utført av Sveriges forskningsinstitut RISE (Research Institutes of Sweden) som har fastslått CoolSavers effekt. Hurtigmatkjeder, dagligvarebutikker, frysegrossister og mange andre bruker CoolSavers profesjonelle kjøle- og fryseromsløsninger for å redusere energiforbruket og matsvinnet, og nå er proffenes løsninger også tilgjengelige for hjemmet.

Er produktet trygt å ha i kjøleskapet og fryseren?

Produktet er helt naturlig og trygt å ha i kjøleskapet og fryseren sammen med matvarer. Restauranter har brukt CoolSaver i over 10 år, og matsikkerhet er alltid høyeste prioritet i disse miljøene.

Hva er forskjellen mellom CoolSaver og andre absorberende produkter?

CoolSavers mineraler absorberer ikke fuktigheten, men behandler i stedet vannmolekylene på en ytkjemisk nivå som motvirker at molekylene skifter fra luftfuktighet til kondens. Dette kalles også molekylær filtrering. I et kjøleskap vil du for eksempel bevare luftfuktigheten, men motvirke at kondensen som har negativ effekt oppstår i kjøle- og frysemiljøet ditt.

