

Igloo Collectie



- De **ideale producten** voor het invriezen van al jouw bereidingen tot -25°C .
- **Heb je groene vingers?** Superhandig voor het invriezen van seizoensfruit- en groenten.
- **Goede luchtcirculatie** en een **snellere temperatuurdaling** dankzij de lichtgebogen onderkant en de afgeronde hoeken.
- **Stapelbaar, moduleerbaar** en **ruimtebesparend**.
- **Eenvoudig te ontvormen** dankzij het flexibel materiaal. Zorg er altijd voor dat je de maximale vullijn niet overschrijdt om het makkelijk te kunnen ontvormen.
- **Modern en stijlvol design** met sneeuwvlokken op de producten als geheugensteuntje voor de consument.
- **Transparant** om in één oogopslag de inhoud eenvoudig te kunnen waarnemen.
- **Gekorrelde buitenkant** om krassen te verminderen en **gladde binnenkant** voor een stijlvol effect en om makkelijk te kunnen reinigen.



Dimensies

11 x 7,4 x 6,2 cm h / 170 ml

15,2 x 11,4 x 6,2 cm h / 450 ml

22,6 x 15,7 x 6,2 cm h / 1 l

15,2 x 11,4 x 11,8 cm h / 1,1 l

31 x 23 x 6 cm h / 2,25 l

Flexi Ijsblokjesvorm
29,1 x 11 x 4,4 cm h



Gebruik

DOOS 170 ML

- Perfect voor het bewaren en invriezen van **kruiden** of andere al dan niet voorgesneden **specerijen, gember, eiwitten, boter, kleine vruchten** ...

DOOS 450 ML

- Ideaal voor het invriezen van **individuele porties**, vers fruit of babyvoeding.

DOOS 1 L

- Uiterst geschikt voor het invriezen van langere ingrediënten zoals **asperges, boontjes, visfilets, vlees** ...

DOOS 1,1 L

- Praktisch voor het invriezen van **soep** of **pastasaus** voor 4 personen. Bovendien kan je hem ook gebruiken als 'soepdoos': verzamel je resten aardappelen, groenten ... bij elke bereiding in deze Doos. Eénmaal vol, kan je de ingrediënten in een MicroCook koken, voeg er nadien water aan toe en mix tot een heerlijke soep.

DOOS 2,25 L

- Ideaal voor het bewaren van **grote hoeveelheden vlees of vis**: 12 hamburgers, 12 gehaktballetjes, 2 kalkoenbillen (± 700 g elk), 10 kippenborsten (± 200 g elk), 8 kippenbillen (± 250 g elk), 4 varkenshaasjes (± 500 g elk), 32 worstjes, 10 zalmsteaks (± 120 g elk) ...
 - Deze doos is ideaal om je croissants, gemaakt met de Croissant Party, in te vriezen.
 - Ook onze **MultiFlex Vormen** passen er perfect in.



Gebruik

VOORZORGSMAATREGELEN

- De Dozen kunnen ook gebruikt worden voor het bewaren van rauwe of gekookte voedingswaren in de koelkast.
- Laat warme voedingswaren eerst afkoelen alvorens ze in de Dozen te bewaren.
- **Hoe ontdooien?** Haal de Doos enkele minuten voor gebruik uit de diepvries en laat het staan op kamertemperatuur alvorens het deksel te verwijderen. Draai de doos om, plaats je vingers in het midden en duw goed zodat de inhoud loskomt. Wil je het toch sneller ontvormen? Houd de Doos dan enkele seconden onder warm water.
- Spoel de Dozen altijd eerst af met koud water alvorens ze in de vaatwasmachine te plaatsen. Hierdoor voorkom je dat natuurlijke pigmenten in het materiaal trekken (in het bijzonder aan de buitenkant).
- Om eventuele geurtjes te verwijderen, kan je de Dozen wassen met koud water, vervolgens vullen met water en één nacht invriezen. Na het ontdooien, vervaagt de geur of kleur.
- Niet geschikt voor de microgolfoven.



Gebruik

FLEXI IJSBLOKJESVORM

- Ideaal voor het invriezen van **ijsblokjes** al dan niet met een smaakje maar evengoed ook voor het invriezen van:
 - wijn voor het maken van sauzen;
 - eiwit voor het maken van schuimpjes;
 - fijngehakte kruiden.
- **Extra soepele onderkant** om de ijsblokjes in zijn geheel uit de vorm te halen. Als je alle ijsblokjes in één keer wilt verwijderen, haal dan het deksel eraf en draai voorzichtig aan de basis.
- **Deksel** met afgeronde hoeken. Is voorzien van:
 - een **brede lip** voor het eenvoudig openen en sluiten.
 - een **afneembare vulklep** om te vullen zonder knoeien.
- **Hoe vullen?** Plaats het deksel en open de vulklep. Vul de Flexi Ijsblokjesvorm met water tot aan de **maximale vullijn** (achteraf makkelijker te ontvormen). Kantel 45° zodat alle holtes gelijkmatig gevuld worden dankzij de verbindingen in het recipiënt.
- Kies zelf de grootte van je ijsblokjes:
 - **Kleine ijsblokjes**: duw de kleine ronde uitstulpingen aan de onderkant van de basis naar binnen.
 - **Grote ijsblokjes**: duw de kleine ronde uitstulpingen naar buiten,.
- Voorzien van 4 hoge en stabiele voetjes om de Flexi Ijsblokjesvorm te kunnen stapelen met of zonder deksel en een goede luchtcirculatie van rond het product mogelijk te maken.
- Haal de Flexi Ijsblokjesvorm 2 min voor gebruik uit de diepvries om de ijsblokjes gemakkelijk te ontvormen.
- Gebruik de Flexi Ijsblokjesvorm niet met vette ingrediënten, zoals bouillon, pure chocolade, boter ...

