

En revolution för din kyl och frys



**Spara energi, öka hållbarheten på frukt och grönsaker och
motverka is och kondens i din kyl & frys**

ENKEL ATT PLACERA I DIN KYL ELLER FRYS

 **CoolSaver**

Produkterna:

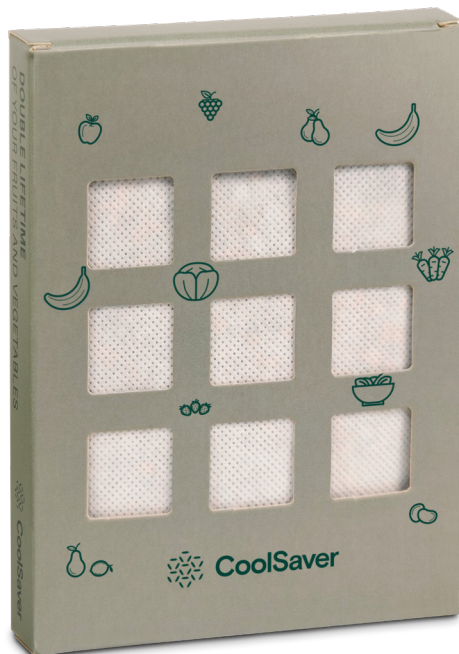
DOUBLE LIFETIME:

Dubbla livslängden på frukt & grönsaker

- Minskar matsvinn.
- Motverkar mögelbildning.
- Tar bort dålig lukt i kylskåpet.
- Sänker energiförbrukningen.

CoolSaver löser flera problem:

1. Minskar förekomsten av den "osynliga fienden" etylengas, som får dina grönsaker och frukter att mogna (och ruttna) i förtid.
2. Behandlar vattenmolekylerna genom en molekylär filtrering, vilket förhindrar kondens och gör det lättare att hålla låga och jämna temperaturer med lägre energiåtgång. Detta leder också till utebliven mögelpåväxt och förbättrad lukt i din kyl.



LESS ICE:

Mindre isbildning i frysen

- Mer hållbart klimat i frysen.
- Bättre matkvalitet.
- Minskar isbildning vilket gör att du inte behöver frosta av frysen lika ofta.
- Upp till 30 % energibesparing genom en torrare luft i frysen (detta uppnås även i frostfria frysar).
- Du ökar livslängden på din frys, när frysaggregatet inte belastas lika hårt som tidigare.

CoolSaver löser flera problem:

1. Mineralerna i CoolSaver minskar isbildning genom att motverka kondensen som annars blir till is.
2. Torr luft är betydligt enklare att kyla ner än fuktig luft, vilket därmed leder till en markant energibesparing med upp till 30 %.

Hur fungerar CoolSaver?

Hur använder jag produkten?

Ta av plasten och placera din CoolSaver i kylan eller frysen för att aktivera den. Efter ungefär 6-8 månader, när den har samlat på sig fukt, tar du ut den och låter den torka i ett soligt fönster. När den är torr, återfår den sin fulla effekt och kan användas igen. Upprepa denna procedur var sjätte månad: användning, torkning, användning, torkning, etc.

Hur kan CoolSaver minska matsvinnet?

Etylen är en naturlig gas som produceras av frukt, grönsaker och växter. Ämnet påskyndar mognadsprocessen och är anledningen till att bananer blir bruna, blommor vissnar och grönsakerna blir dåliga i förtid. CoolSavers lösning sänker etylenhalterna till nästan obefintliga nivåer. Detta leder till minskat svinn eftersom dina tomater, äpplen och bananerna i din kyl får längre livslängd.

Hur sparar CoolSaver energi?

När kondens bildas, krävs mer energi för att kyla ner, vilket också ökar risken för isbildning. Genom en ytkemisk process förhindrar och reducerar CoolSaver kondens, samt gör det lättare för kylan och frysen att hålla låga och jämna temperaturer, vilket leder till energibesparing.

Har CoolSaver bevisad effekt?

Oberoende tester har utförts av Sveriges forskningsinstitut RISE som har fastställt CoolSaver's effekt. Snabbmatskedjor, livsmedelsbutiker, frysgrossister och många andra använder sig av CoolSavers professionella kyl- och frysumlösningar för att sänka energiförbrukningen och minska sitt matsvinn, och nu finns proffsens lösningar även för hemmet.

Är produkten säker att ha i kylan och frysen?

Produkten är helt naturlig och säker att ha i kyl och frys tillsammans med livsmedel. Restauranger har använt CoolSaver i över 10 år och matsäkerhet är alltid högsta prioritet i dessa miljöer.

Vad är skillnaden mellan CoolSaver och andra absorberande produkter?

CoolSavers mineraler absorberar inte fukten, utan behandlar istället vattenmolekylerna på en ytkemisk nivå som i sin tur motverkar att molekylerna växlar från luftfuktighet till kondens. Detta kallas även molekylär filtrering. I en kyl vill du exempelvis bevara luftfuktigheten, men motverka att just kondensen som har negativ effekt uppstår i din kyl- och frysmiljö.

