

Sie kennen das?



Wir haben die Lösung.
Der SAGA GN Liner.



Vorteile auf einen Blick:

1) Weniger Abfall / Lebensmittelverschwendung
(bis zu 1 Portion pro Schale, 5-15%)

2) Einfacher und schneller Abwasch: kein Einweichen und Vorspülen mehr nötig (weniger Wasserverbrauch)

Punkt 1& 2 führen zu

- **einer Kostenreduktion** (weniger Verschwendung, geringerer Wasserverbrauch, schnellere Abwicklung -> kürzere Arbeitszeit)
- **einem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen**



In drei Größen erhältlich

- **GN 1/2**
(33 x 39 cm)
- **GN 1/1**
(40 x 60 cm)
- **GN 1/1 PLUS**
(44 X 64 cm)



So nutzen Sie den SAGA GN Liner.



1

Befeuchten Sie den Boden der Behälter leicht mit Wasser (mittels einer Sprühdose oder eines Pinsels).



2

Legen Sie das Papier entsprechend ein und drücken Sie es am Boden und den Wänden fest.



3

Füllen Sie die zuzubereitenden Lebensmittel in das Behältnis.



4

Kochen Sie bzw. bereiten Sie das Gericht entsprechend vor.



5

Servieren Sie das Gericht direkt aus der mit dem SAGA Papier belegten GN Schale.



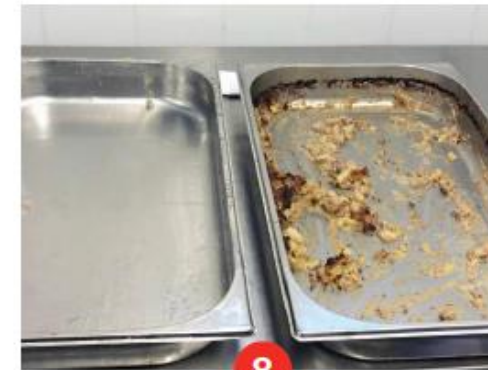
6

Minimieren Sie so das Wegwerfen und die Verschwendung von Lebensmitteln. Das Essen backt nicht an der Schale fest, sondern lässt sich leicht lösen und auch von einer Schale in eine andere füllen.



7

Entfernen Sie das SAGA Papier und entsorgen Sie es. Aufgrund seiner Kompostierbarkeit kann es zusammen mit Speiseresten entsorgt werden.



8

Sparen Sie Geld und Zeit mit dem SAGA GN Liner – mehrfache Spülgänge gehören der Geschichte an.