

Quelle est votre utilisation de BocUp ?



Simplifier l'organisation

- Gagner du temps en préparant plus de quantité sans avoir peur de jeter.
- Préparer à l'avance des plats frais ou à réhydrater pour les repas à venir.
- Réduire les préparations et la vaisselle, dans un même bocal on prépare, on cuit, on mange.
- BocUp est nomade, ne prend pas de place et fonctionne sans électricité (simple, léger et facile d'utilisation).



Réveiller votre inspiration et votre créativité

- Découvrir des recettes insoupçonnées et régaler vos sens et vos invités.
- Expérimenter, décorer, offrir, partager.



Se nourrir sainement

- Manger frais, plus de fruits et légumes, préserver les vitamines, diminuer les plats préparés industriels, inventer des petits plats maison avec des recettes santé et créatives.



Redonner vie aux bocaux

- Décorer votre cuisine et votre frigo avec vos préparations et aliments mis en bocaux.
- Embocaler vos pique-niques, goûters, lunch-box, petits creux et apéros.
- Recycler les bocaux : c'est anti-gaspi et bon pour l'environnement.



Améliorer les préparations culinaires

- Accélérer les marinades : 30 minutes suffisent pour que vos aliments sous-vide prennent les arômes de la marinade.
- Réhydrater en express : réveiller les fruits secs et les légumineuses est accéléré.
- Cuisiner sous-vide à basse température : une cuisine de chef qui garde les minéraux et nutriments pour exhausser des goûts exceptionnels.



Faciliter le transport

- Déplacer vos préparations sereinement: pas de liquide renversé ni de miettes qui s'échappent.
- Réhermétique à l'infini (remettre sous-vide en un tour de main et n'importe où)



Allonger la conservation des produits

- Garder jusqu'à 5 fois plus longtemps les produits frais en gardant la texture, le goût et les arômes.
- Profiter de plus de goût et de croustillant pour les aliments secs qui sont à l'abri de l'air, de l'humidité et des parasites.



Offrir plus d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Diminuer les odeurs, les salissures (donc nettoyer moins) et les bactéries (le vide d'air en élimine 80%).



Faire des économies

- Éviter le gaspillage.
- Conserver vos aliments plus longtemps et ne plus jeter les aliments périmés.
- Acheter en plus grande quantité au meilleur prix.



Donner du sens : écologique, local et solidaire

- Préserver la planète avec un produit fabriqué éthiquement et écologiquement.
- Recycler les bocaux, s'éloigner du plastique, utiliser l'énergie mécanique de nos bras.
- Créer du lien avec ses proches, de nouvelles connaissances, des petits producteurs, des restaurateurs, des raiteurs, votre clientèle.
- Participer aux actions sociales.



Favoriser les échanges

- Attiser la curiosité et faites découvrir un nouvel univers.
- Préparer, cuisiner, manger ensemble (chacun son bocal ou des bocaux à partager).
- Offrir des bocaux.



Multiplier les utilisations

- Utiliser la mise sous-vide de vos bocaux pour vos cosmétiques, produits d'entretien faits-maison ou vos restes de peintures.
- Inventer un univers pour faire entrer le bocal dans un fonctionnement quotidien en fabricant des meubles et accessoires pour les bocaux : étagères, plateaux, sac de transport, présentoir pour la cuisine, etc.