

NOUVEAUX : COMPOSTEUR DE CUISINE BOKASHI 15 L ET SEAU À COMPOST KITCHEN 3,5 L

L'art du compostage en cuisine !

Pour répondre aux enjeux environnementaux et mettre en œuvre une économie circulaire, la loi anti-gaspillage prévoit une série de mesures, parmi lesquelles la valorisation de tous les déchets biodégradables aussi bien par les entreprises que par les particuliers. Le 1^{er} janvier 2024, les français devront donc recycler leurs déchets alimentaires, les composter chez eux ou les emmener dans un composteur collectif mis à disposition par les communes. Dans ce contexte, Hozelock souhaite apporter une solution de compostage pour les particuliers avec le composteur de cuisine nouvelle génération Bokashi 15 L et le seau à compost Kitchen 3,5 L.

Economique et écologique, le compostage consiste à transformer des déchets alimentaires et organiques en amendement naturel tout en permettant de réduire la production de déchets et le poids des poubelles.

Aussi, pour tous ceux qui n'ont pas d'extérieur ou qui n'ont pas de place dans leur jardin pour installer un composteur, Hozelock a repensé son composteur de cuisine avec le Bokashi nouvelle génération et le seau à compost Kitchen, pour collecter tous les déchets organiques journaliers.

Fabriqués en France, ces deux produits complémentaires de la gamme Hozelock Pure sont hermétiques et peu encombrants. Esthétiques avec leur design épuré et dotés de couleurs tendance, ces 2 nouveaux alliés du compostage à portée de main seront s'intégrer dans tous les intérieurs.



Bokashi : Une méthode alternative efficace

Le bokashi, terme japonais qui signifie « matière organique fermentée », est une méthode de macération des déchets organiques en engrais.

Grâce à une fermentation anaérobie (sans oxygène) associée à un activateur spécifique appelé bran, le nouveau Bokashi 15 L de Hozelock permet de réduire les déchets ménagers d'environ 30 % en recyclant très rapidement les déchets organiques de la cuisine. À la différence des composteurs classiques, il accepte tous les

biodéchets (légumes, fruits mais également viandes, poissons, produits laitiers... et nourriture cuite). Il génère un jus de compost puis un digestat grâce aux micro-organismes du bran qui accélèrent la décomposition.

Constitué d'un mélange de son, de mélasse et de micro-organismes efficaces, le bran déshydrate les déchets, qui se décomposent et se chargent en nutriments, vitamines et minéraux.

Le processus Bokashi permet de récolter 2 produits à l'issue de la fermentation :

- Le jus de compost, un engrais liquide idéal pour fertiliser les plantes d'intérieur et du jardin.
- Le « digestat » ou base de compost est prêt. Les déchets n'ont pas changé visuellement mais leur valeur nutritive est transformée grâce au bran.

HOZELOCK

Pure

Nouveau Composteur de cuisine Bokashi 15 L

Un composteur de cuisine design et bien pensé

D'une capacité de 15 L, le Bokashi nouvelle génération Hozelock Pure a été entièrement repensé pour s'intégrer dans toutes les cuisines avec un design soigné et de nouvelles couleurs naturelles beige/marron. Fabriqué à partir de 40% de matière recyclée, il a été conçu pour être encore plus pratique et fonctionnel.

Totalement hermétique, son couvercle ergonomique est doté d'un joint d'étanchéité pour éviter les odeurs.

Malin, il dispose d'un système de rangement intégré pour avoir les accessoires à portée de main : un large outil pour tasser les déchets en 2 pressions seulement et un verre gradué pour doser la quantité de bran et récolter le jus de compost.



Le Bokashi 15 L dispose d'un tamis avec poignée pour faciliter sa prise en main et rendre son nettoyage aisé. La large ouverture du bac permet un remplissage propre. Astucieuse, la cuve est dotée d'un robinet télescopique (innovation Hozelock) qui facilite l'extraction du jus de compost.

Enfin, grâce à sa poignée et sa taille compacte peu encombrante, équivalente à une petite poubelle, le Bokashi 15 L se range facilement dans un placard.

Des gestes simples pour transformer rapidement ses déchets de cuisine

Au fond du bac, sur le tamis, répartir 2 fois 20 ml de bran puis recouvrir d'une épaisseur de déchets, idéalement coupés en petits morceaux pour accélérer le processus. Bien tasser avec l'outil fourni pour chasser l'air et optimiser le processus de fermentation par anaérobie. Ajouter une nouvelle dose de 20 ml de bran uniformément répandue sur chaque couche de 5 cm de déchets organiques. Finir par le bran. Une fois le bac plein, le laisser fermer hermétiquement pendant 14 jours pour finaliser la maturation. Il suffit ensuite de prélever le jus de compost tous les 3 à 5 jours et de le diluer pour les plantes et le jardin (1/100, soit 10 ml de jus pour 1 L d'eau). Le digestat est prêt après 14 jours de maturation. Il peut alors à enrichir un compost extérieur ou être mélangé dans la terre du jardin pour finaliser la décomposition.

Pour pouvoir composter en continu, Hozelock propose un lot de 2 Bokashi 15 L. Empilables grâce au design du couvercle, ces 2 Bokashi permettent d'établir une rotation avec un composteur en cours et un autre pour la maturation.



Bokashi 15 L - Fourni avec 350 g d'activateur Bokashi bran, 1 verre doseur gradué, 1 outil à tasser, 1 tamis

Prix public indicatif : 74,99€ TTC

Lot 2 Bokashi 15 L - Fourni avec 350 g d'activateur Bokashi bran, 1 verre doseur gradué, 1 outil à tasser, 1 tamis

Prix public indicatif : 129,99€ TTC

Points de vente : Jardineries, LISA, GSB

Le Bokashi 15L sera disponible à partir du 1^{er} février 2024.

HOZELOCK

Pure

Nouveau Seau à compost Kitchen 3,5 L

Le seau pour la collecte quotidienne

Fabriqué en France à partir de 50% de plastique recyclé, le nouveau seau à compost Kitchen Hozelock Pure possède le même design sobre et élégant et les mêmes couleurs que le Bokashi 15 L. Il s'intègre ainsi en toute discrétion dans toutes les cuisines.

Compact et d'une capacité de 3,5 L, il trouve facilement sa place sous un évier ou sur un plan de travail.

Allié du compostage quotidien, le seau à compost Kitchen permet de collecter les épluchures de cuisine et de les stocker pendant plusieurs jours avant de les mettre dans le Bokashi ou dans un composteur de jardin.



Il réduit les manipulations et les odeurs, et évite d'ouvrir le Bokashi plusieurs fois par jour, pour laisser le processus de fermentation par anaérobie arriver à maturation.

Pratique, le design du seau à compost Kitchen 3,5 L a été pensé pour faciliter son nettoyage. La forme de la cuve évite que des résidus de matières organiques en décomposition ne restent coincés dans le fond.



Kitchen 3,5 L

Prix public indicatif : 17,99€ TTC

Points de vente : Jardineries, LISA, GSB

Le Kitchen 3,5L sera disponible à partir du 1^{er} février 2024.

Retrouvez toutes les informations HOZELOCK sur : www.primavera.fr - Rubrique Espace presse ou sur simple demande au 01 55 21 63 85

HOZELOCK
EXEL

Service presse : PRIMAVERA COMMUNICATION
Claudia VAUDOIS - Sylvain AUDIGOU
55, rue de Paris - 92110 CLICHY
www.primavera.fr

HOZELOCK EXEL
BP 30424
69653 villefrance-sur-Saône
www.hozelock.fr

