COMPOSTEUR DE CUISINE BOKASHI 15 L ET SEAU À COMPOST KITCHEN 3,5 L HOZELOCK PURE

Transformer les biodéchets de cuisine en un compost riche

Pour répondre aux enjeux environnementaux, la loi anti-gaspillage a prévu une série de mesures, parmi lesquelles la valorisation de tous les déchets biodégradables. Depuis le 1er janvier 2024, les français doivent pouvoir recycler leurs déchets alimentaires, les composter chez eux ou les emmener dans un composteur collectif mis à disposition par les communes. **Enfin de valoriser ses déchets chez soi, Hozelock propose aux particuliers le composteur de cuisine Bokashi 15 L Pure 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 réduisant sa production de déchets et le poids des poubelles. **Le composteur de cuisine Bokashi 15 L Pure et le seau à compost Kitchen 3,5 L, idéal pour collecter tous les déchets organiques journaliers,** répondent aux besoins de tous ceux qui n'ont pas d'extérieur ou qui n'ont pas de place dans leur jardin pour installer un composteur.

FABRIQUÉ EN FRANCE

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 deux alliés du compostage à portée de main s'intègrent 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 anaérobique (sans oxygène) associée à un activateur spécifique appelé bran, **le Bokashi 15 L Pure 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'issu de la fermentation :

- **Le jus de compost**, un engrais liquide idéal pour fertiliser les plantes d'intérieur et du jardin.

- **Le « digestat » qui se compose des déchets obtenus après les 15 jours de fermentation**. Les déchets n'ont pas changé visuellement mais leur valeur nutritive est transformée grâce au bran. Ce digestat peut être enfoui dans la terre ou être ajouté dans un composteur de jardin pour finir le processus de décomposition.

Composteur de cuisine Bokashi 15 L Pure

Un composteur de cuisine bien pensé

Avec un design soigné et des couleurs naturelles beige/marron, le Bokashi Hozelock Pure, d'une capacité de 15 L, s'intègre dans toutes les cuisines.

Fabriqué à partir de 40% de matière recyclée, il est très 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 dispose d'un tamis avec poignée qui facilite sa prise en main et son nettoyage. **Par ailleurs, sa cuve est dotée d'un astucieux 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 Pure se range facilement dans un placard.

Des gestes simples pour transformer ses déchets de cuisine

- Sur le tamis placé au fond de la cuve, répartir 40 ml de bran puis recouvrir d'une épaisseur de déchets coupés en petits morceaux pour accélérer le processus.
- Tasser avec l'outil fourni pour chasser l'air et optimiser le processus de fermentation par anaérobie.
- Ajouter uniformément une nouvelle dose de 20 ml de bran sur chaque couche de 5 cm de déchets organiques puis finir par le bran.
- Une fois la cuve pleine, la laisser fermer hermétiquement pendant 15 jours pour finaliser la maturation.
- Dans le même temps, prélever le jus de compost tous les 3 à 5 jours et 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 15 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 Pure. Empilables grâce au design du couvercle, **ils permettent de faire une rotation avec un composteur en cours et un autre pour la maturation.**

Bokashi 15 L Pure – 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 : 133,99€ TTC**
Points de vente : Jardineries, LISA, GSB

Seau à compost Kitchen 3,5 L

Le seau pour la collecte quotidienne

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

Bokashi 15 L Pure et seau à compost Kitchen 3,5 L : les alliés du compostage à portée de main !

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

Service presse : PRIMAVERA COMMUNICATION
Claudia VAUDOIS – Sylvain AUDIGOU
www.primavera.fr

HOZELOCK EXEL
www.hozelock.fr