

Nature Line Cutlery

Nature Line Cutleryn uudelleenkäytettävä ja uniikki, täysin puupohjaisesta ja uusiutuvasta luonnonmateriaalista valmistettu puukuituaterin.

Tuotteet valmistetaan ainutlaatuisesta, täysin puupohjaisesta biokomposiitista, joka on seos havupuukuitua (60%) ja mäntyöljystä valmistettua biopolypropeenaa (~40%). Raaka-aine on valmistettu hyödyntämällä Suomalaisen metsäteollisuuden sivuvirtoja, eikä itsessään aiheuta metsähakkuita. Tuotteissa käytetty puupohjainen muovi ei myöskään kilpaile ruokatuotannon kanssa, kuten monet muut biopohjaiset materiaalit.

Tuotteet tarjoavat miellyttävän käyttökokemuksen laadukkaalla ja tukevalla rakenteellaan sekä puhtaan suutuntuman ilman jälkimakuja. Aterimet soveltuvat moneen käyttötarkoitukseen, oli kyseessä keitto, salaatti, kylmä tai lämmin ateria, sillä tuotteiden lämmönkesto on yli +100C. Tuotteet on suunniteltu kestämään konepesua normaaleilla pesuohjelmilla, pesulämpötilat 60–70 astetta ja ovat mikrolämmitykseen soveltuvia.

Tuotteiden hiilijalanjälki (CO₂) on pienempi kuin millään muulla kertakäyttö- tai kestopulutus tuotteella tarjoten markkinoiden vastuullisimman ratkaisun. Elinkaarensa lopussa tuotteet voidaan hyödyntää energijakeena, jolloin raaka-aineen hiilijalanjälki jää neutraaliksi. Aterimet ovat Suomessa valmistettuja Avainlipputuotteita ja ne on testattu viimeisimpien EU-säännösten mukaisesti elintarvikekontaktiin soveltuviksi.

Käyttöohjeet Suomeksi:

- Konepesunkestävä, normaalit pesuohjelmat 60–70 astetta (min 125 pesukertaa)
- soveltuvat myös ruoan mikrolämmityksen yhteydessä käytettäväksi
- Käyttölämpötilat -20–120 astetta
- Elinkaaren lopussa, hävitä tuote energia- tai sekajätteen mukana
- Tuotteiden pakkausmateriaali lajiteltavissa kartonkikeräykseen