



Ricebag to zestaw do gotowania ryżu wykonany z naturalnych materiałów, który jest alternatywą dla plastikowych woreczków, które podczas gotowania, wytwarzają BISFENOL A, substancję rakotwórczą, która negatywnie wpływa na nasze zdrowie. Projekt został wykonany z odpadów surówki bawełnianej, która często są wykorzystywane przy produkcji przedmiotów dekoracyjnych i użytkowych. Ponadto jest to materiał, który nie posiada dodatkowych barwników czy substancji, które mogłyby się uwalniać podczas gotowania. W celu zabezpieczenia woreczków, na czas przygotowania potrawy użyto także w projekcie klamerek wykonanych z odpadów drewnianych. Gotowanie ryżu na sypko bez odpowiedniego zabezpieczenia, często jest nie lada wyzwaniem. Ricebag to projekt, który pozwala w łatwy, szybki i zdrowy sposób przygotować ulubione dania z ryżu lub kaszy.

Ricebag- zestaw do gotowania ryżu



Materiały wykorzystane w projekcie

Do przygotowania prototypu zostały wykorzystane stare narzędzia kuchenne, z których powstała miarka do odmierzania porcji ryżu oraz klamerki zabezpieczające.



Woreczki zostały uszyte z resztek surówki bawełnianej, znalezionej w domu, która jest odpadem po szyciu bawełnianych toreb.





## Ricebag- dodatkowe informacje

\*W przypadku produkcji o większej skali do tworzenia woreczków można użyć drewna, które jest odpadem przy tworzeniu mebli (np. łóżeczek dziecięcych) oraz resztek surówki, z której korzystają zarówno tapicerzy jak i producenci artykułów użytkowych i dekoracyjnych wykonanych z powyższego materiału.

\*Woreczki są wielokrotnego użytku, po skończonym gotowaniu, można je wypłukać i pozostawić do wyschnięcia.

\*Drewno zostało zabezpieczone naturalnym olejem lnianym.

\*Zastosowanie zestawu pozwala ugotować ryż w standardowym czasie 15 minut, bez obawy, że przyklei się on do garnka.