



So wird die Mikrowelle zum Backofen!

Ecovent® macht Schluss mit provisorischen Lösungen und eröffnet völlig neue Anwendungsbereiche für die Mikrowelle. Knusprige Brötchen, krosser Teig und gleichzeitig saftiges Fleisch oder Gemüse gelingen so mühelos.

Dazu wird Ihr Produkt in einen metallisiert-beschichteten Karton, einen sogenannten Suszeptor, eingelegt. Das Ganze wird von der Ecovent®-Folie hermetisch versiegelt

Nun kann das Produkt direkt aus der Tiefkühlung oder dem Kühlschrank ungeöffnet in die Mikrowelle gegeben werden.

In Phase 1 erhitzt es dort nach dem Prinzip des Schnellkochtopfes vollständig und gleichmäßig. Sobald der Innendruck eine definierte Höhe erreicht, öffnet sich die Packung von selbst.

Nun beginnt Phase 2 – der Backprozess. Durch den Suszeptor wird das Brötchen eines Burgers oder das Brot eines Sandwiches kross wie im Backofen. Da gleichzeitig die Feuchtigkeit weiterhin in der Packung zirkuliert, bleibt das Fleisch trotzdem saftig.

Ob als Flow-wrap Weichfolie oder Hartfolie, für frische Produkte oder tiefgekühlte, ausgerüstet mit Hochbarriere, mittlerer Barriere oder ganz ohne Barriere – die Ecovent®-Folie liefert den Backofen gleich mit!