

OvenPad

Hitzebeständige Absorption
für knusprige Gerichte aus Ofen, Grill und Mikrowelle



Der Knusper-Garant

Geschmacksverbesserung nicht nur für Convenience-Produkte

Beim Backen von Fleisch und Fisch werden Fett, Öl und andere heiße Flüssigkeiten freigesetzt, die die Geschmacksqualität negativ beeinträchtigen können. Vor allem der gewünschte Knusper-Effekt einer gegrillten Oberfläche ist bei zu viel Flüssigkeit in der Schale nur schwer zu erzielen.

Darüber hinaus stellen heiße Flüssigkeiten bei der Entnahme aus dem Ofen auch immer ein Verbrennungsrisiko dar. Ebenso spritzendes Fett, das auf Wasser trifft und nicht nur einen Mehraufwand bei der Reinigung bedeutet.

Das OvenPad absorbiert wässrige Flüssigkeiten in seinem Kern und bindet diese sicher. So sorgt das OvenPad für den gewünschten Knuspereffekt bei Geflügel, Fisch und anderen Lebensmitteln aus dem Ofen mit einer Temperaturbeständigkeit bis 230 °C.

Gleichzeitig stellen die gebunden heißen Flüssigkeiten ein deutlich niedrigeres Verbrennungsrisiko dar und die Entsorgung des Pads im Restmüll erfolgt ebenfalls einfach und sicher.

Einfache Anwendung:

Legen Sie das OvenPad einfach direkt unter das Fleisch oder den Fisch in die ofenfeste oder mikrowellengeeigneten Schale, und lassen Sie es nach dem Garen abkühlen, bevor Sie das Pad sicher im Hausmüll entsorgen.





Die OvenPad-Vorteile:

- Hitzebeständig bis 230°C
- Geeignet für Ofen, Heißluftgrill und Mikrowelle
- Verbesserung der Geschmacksqualität
- Geeignet für CPET- und Aluminiumschalen
- Das Pad bleibt während des Backvorgangs in der Schale
- Einfache Entsorgung im Restmüll
- Verringerung des mikrobiologischen Wachstums
- Unterschiedliche Abmessungen und verschiedene Absorptionsleistungen möglich
- Auch als Rollenware für die industrielle Hochgeschwindigkeits-Konfektion lieferbar



Ein starker Partner für starke Ideen

Wir bieten Ihnen:

- Entwicklungs-Know-how für jede produkttechnische Anforderung.
- Eine breite Palette an zellstoffbasierten Materialien und Airlaid-Spezifikationen mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis.
- Integration von Zusätzen wie Superabsorbent (SAP/SAF), wenn erforderlich.
- Biologische Abbaubarkeit gemäß EN 13432 und eine Fertigung mit geringen CO₂-Emissionen.
- Flexible Produktkonfigurationen, um Ihre Fertigungsprozesse optimal zu unterstützen.
- Mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Fertigung hochwertiger Komponenten für die Lebensmittel-, Hygiene- und Medizinindustrie.
- Liefersicherheit durch vier Produktionsstätten mit hoher Kapazität.



SuperCore: saubere, barrierefreie Absorptionskraft

Unser SuperCore® besteht aus reiner Zellulose mit ausgezeichneten Absorptionseigenschaften. Die spezielle Herstellungstechnologie steht für ein Airlaid ohne synthetische Zusatzstoffe oder Bindemittel, was zu einer signifikant besseren Absorption und Flüssigkeitsverteilung führt.

Gleichzeitig erfolgt unsere Produktion ohne Wasser und ohne fossile Brennstoffe und sorgt so für einen unerreicht niedrigen CO₂-Fußabdruck unserer Produkte.

McAirlaid's Vliesstoffe GmbH



Corporate Head Office

Münsterstr. 61-65
D-48565 Steinfurt
+49 2552 93340



Werk 1

Zum Eichberg 2
D-37339 Berlingerode
+49 36071 90090



Werk 2

Rudolf-Diesel-Str. 6
D-37308 Heilbad Heiligenstadt
+49 3606 59090



Werk 3

Steigerstr. 10
D-59379 Selm
+49 2592 914150



USA | McAirlaid's Inc.

180 Corporate Drive
Rocky Mount VA 24151
+1 540 352 5050