

Über Novelis



Not just aluminium, Novelis Aluminium.™

Novelis ist weltweit führend in Aluminium-Walzprodukten und im Aluminium-Recycling. Basierend auf unserer Kompetenz und unserem Fokus auf Innovation und erstklassigen Technologien liefern wir nachhaltige Lösungen für eine breite Palette technisch anspruchsvoller Anwendungen, für Automobile, Getränkedosen, Architektur, Unterhaltungselektronik und Verpackungen.

Novelis Deutschland GmbH
Werk Ohle
Am Eisenwerk 30
D-58840 Plettenberg
tel +49 2391 61-0
fax +49 2391 61-2497
ohle-sales@novelis.com

Zertifiziert
• ISO 14001:2009
• OHSAS 18001:2007
• ISO 9001:2008
• BRC/IoP

Alle Hinweise und technischen
Angaben entsprechen dem technischen
Stand zur Zeit des Druckes sowie den
daraus resultierenden Erfahrungen.
Änderungen sind deshalb vorbehalten.



novelis.com

A close-up photograph of a hand holding a rectangular aluminum foil tray filled with spaghetti, green vegetables, and small red and black toppings. The background is blurred, showing what appears to be a kitchen or food service area.

Novelis

Bedienungsanleitung

Aluschalen in der Mikrowelle

So wird's gemacht



Novelis

Aluminium und Mikrowelle

Was muss beachtet werden? Wie gehen Sie vor?

Information

Seit ca. 1980 wurden die Magnetronen der Mikrowellenherde konstruktiv so geändert, dass ein Verwenden von Aluminiumschalen möglich ist und die Rückstrahlungen keine Beschädigungen hervorrufen.

Bitte beachten Sie die Bedienungsanleitung Ihres Mikrowellengerätes.

Vorteile beim Einsatz von Menüschalen aus Aluminium

Die Alu-Menüschale schirmt das Gargut seitlich ab, die Mikrowellen erwärmen das Produkt definiert von oben. Ein zusätzliches Überbacken oder Grillen ist problemlos möglich, da Aluminiumschalen den hohen Temperaturen standhalten und formstabil bleiben. Aluminium verhindert durch die Reflektion der Mikrowellen

das Anbrennen und Anbacken vieler Speisen im Boden- und Eckenbereich. Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung auch für TK-Kost bestens geeignet. Erwärmen in der Verpackung, ohne Umfüllen bei der Verwendung von Mikrowelle und Backofen.

So wird's gemacht



Die maximale Tiefe der Menüschaalen sollte zwischen 3 und 4 cm liegen. Abdeckfolien aus Aluminium, bzw. Alu-kaschierte Deckel entfernen und eine gebräuchliche Mikrowellenhaube verwenden.

Das Gericht sollte den Großteil des Bodens der Aluschale abdecken.

Die Aluschale mittig auf den Drehteller der Mikrowelle stellen. Achtung: Bei Metall-Drehtellern unbedingt einen Teller aus Keramik oder Glas unter die Schale platzieren.

Die Aluschale darf die Wand der Mikrowelle nicht berühren. Abstand: mindestens 2 cm.

Stets nur eine Menüschaale erwärmen. Keine beschädigten Menüschaalen verwenden.