

Culidish®

Hét maaltijdverpakkingsconcept voor
chef-waardige maaltijden
uit de magnetron

Culidish® is exclusief verkrijgbaar via pack-store.nl.
Pack-store is een merk van Sustainable Packaging Webshop B.V.

Kijk voor meer informatie op pack-store.nl of neem contact op met de klantenservice:

Pack-Store.nl
Landweerstraat-Zuid 158
5349 AK, Oss
Nederland
Tel. 0412 – 69 63 76
Mail. klantenservice@pack-store.nl

Culidish®

Inhoud

Maaltijdverpakkingen	4
Top Sealfolie.....	5
Verpakkingsdozen	6
Instructies sealmachine	7
Testen van maaltijdverpakkingen	7
Verwarminstructies van de maaltijd	8
Veel gestelde vragen maaltijdverstrekkers.....	9
Veel gestelde vragen eindgebruikers.....	10

Maaltijdverpakkingen

Afbeelding	Omschrijving
	<p>Culidish® verpakking no label</p> <p>Geschikt voor het verpakken en bereiden van alle maaltijdcomponenten.</p> <p>Verkrijgbare modellen: #B7017011060B1 – 255 ml zwart #B7027021060B1 – 575 ml zwart #B7017010000B1 – 255 ml transparant #B7027020000B1 – 575 ml transparant</p>
	<p>Culidish® verpakking labelshielding #3</p> <p>Geschikt voor maaltijd componenten in combinatie met een saus of jus.</p> <p>Verkrijgbare modellen: # B7027022050B1 – 575 ml zwart # B7027022060B1 – 575 ml zwart</p> <p><i>Voorbeelden: Vlees, vis en/of asperges in combinatie met een saus of jus. Lasagne, pastagerechten of curry's.</i></p>
	<p>Culidish® verpakking labelshielding #5</p> <p>Geschikt voor het verpakken van maaltijd componenten die niet of nauwelijks verwarmd dienen te worden (i.c.m. Culidish® Top Sealfolie)</p> <p># B7017012050B0 – 255ml zwart *</p> <p><i>Voorbeelden: Salades, koude groenten, fruit en ijs</i></p>
	<p>Culidish® verpakking labelshielding #1</p> <p>Geschikt voor delicate maaltijd componenten.</p> <p># B7017012080B1 – 255ml transparant</p> <p><i>Voorbeelden Broccoli of bloemkool</i></p>

Top Sealfolie

Afbeelding

Omschrijving



Culidish® Top Sealfolie

Deze folie zorgt ervoor dat maaltijdcomponenten gecontroleerd verwarmd worden in de magnetron en voorkomt daarmee oververhitting en burn-in verschijnselen. Hierdoor behaalt de maaltijd een optimale consumptietemperatuur en perfecte kwaliteit.



Standaard Transparante Top Sealfolie

Geschikt voor alle maaltijdcomponenten die geen speciale Culidish® shielding nodig hebben

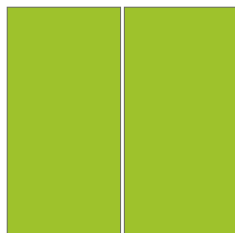
* Let op! Het verwarmen van enkel dit bakje (#B7017012050B0 – 255ml zwart) in de magnetron is schadelijk voor de magnetron. Combineer deze variant dus altijd met één van de andere maaltijdverpakkingen.

Verpakkingsdozen



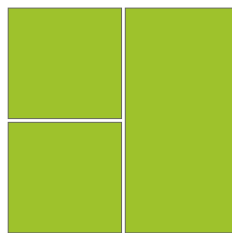
Het Culidish® maaltijdverpakkingsconcept wordt verpakt in een speciaal daarvoor ontworpen verpakkingsdoos. Deze Culidish® verpakkingsdoos is geschikt voor de magnetron en is voorzien van een vakverdeling die op maat kan worden aangepast. De verpakkingsdoos is geschikt voor de volgende maaltijdcombinaties:

Maaltijd met
2 componenten



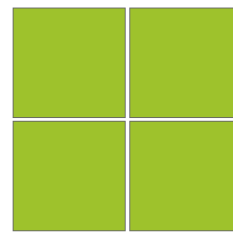
2 x 575 ml

Maaltijd met
3 componenten



2 x 255 ml
1 x 575 ml

Maaltijd met 4
componenten



4 x 255 ml

Instructies sealmachine

- Bekijk online op YouTube het instructiefilmpje van de sealmachine:
<https://youtu.be/P7pcCr2E-1s>;
- Zorg ervoor dat sealmachine op een stevige ondergrond staat;
- Plaats de juiste sealmal op het sealapparaat;
- Zorg dat de sealfolie op de juiste manier op de houder wordt geplaatst. Dit kunt u bekijken in het instructiefilmpje;
- Verwarm de sealmachine op 180°C. Dit is de perfecte temperatuur voor een goede hechting van de sealfolie en de maaltijdverpakkingen;
- Raak de verwarmingsplaat nooit aan;
- Bij het sealen van de maaltijdverpakking kan de sealfolie tot de daarvoor bestemde klemmen vastgezet worden zodat de exacte hoeveel folie gebruikt wordt en de rol zo efficiënt mogelijk benut kan worden;
- Sluit de hendel enkele seconden;
- Snijd de folie langs de Culidish® maaltijdverpakking los en volg hierbij de snijlijnen op de mal.

Testen van maaltijdverpakkingen

Wilt u de maaltijdverpakkingen testen, let dan op het volgende:

- Verwarm de Culidish® maaltijdverpakking met volledige shielding nooit zonder een te verwarmen component in de magnetron. Dit kan schadelijk zijn voor uw magnetron. Om te testen of een component daadwerkelijk koud blijft kunt u een bakje water bij de test in de magnetron toevoegen;
- Wanneer u de maaltijdverpakkingen zonder verpakkingendoos in de magnetron plaatst, zorg er dan voor dat de folie van de maaltijdverpakkingen met de Culidish® Top sealfolie elkaar niet raken.

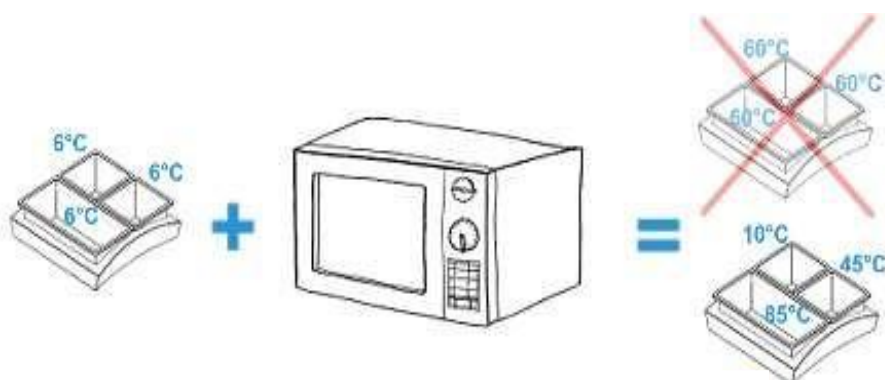
Kijk voor meer informatie de Culidish® [informatievideo](#).

Verwarminstructies van de maaltijd

De verpakking regelt de hoeveelheid magnetronstraling die het voedsel verwarmd. Dit wordt mogelijk gemaakt door de aluminium shielding die door middel van IML verwerkt zit in de verpakking.

De complete maaltijddoos (dus de papieren doos incl. de Culidish® maaltijdverpakkingen) dient in zijn geheel in de magnetron geplaatst te worden. Wij adviseren om de magnetron op stand 750W te zetten. Zorg ervoor dat de gesealde bakjes met Aluminium Sealfolie elkaar niet raken tijdens de magnetronsessie. Na een magnetronsessie van 3 – 4 minuten, afhankelijk van de samenstelling van de maaltijd, adviseren wij de maaltijd 1 tot 2 minuten te laten rusten. Vervolgens kan de folie verwijderd worden en kan de maaltijd genuttigd worden.

De temperatuur waarbij de verpakking in tact blijft is -40 graden tot +100 graden.



Veel gestelde vragen maaltijdverstrekkers

Deze verpakking is nieuw voor mij, zijn er zaken waarmee rekening gehouden dient te worden?

De verpakking is zo ontwikkeld dat er in de magnetron geen problemen kunnen ontstaan mits de verpakking geheel intact is en correct gebruikt wordt. Wij adviseren om één Culidish® maaltijd per magnetronsessie te verwarmen. Daarnaast adviseren wij geen producten die de energie geleiden zoals een vork, mes of lepel samen met de Culidish® verpakking tijdens de magnetronsessie in de magnetron te plaatsen.

Kunnen de bakjes hergebruikt worden?

De bakjes zijn vaatwasser bestendig en kunnen door de eindgebruiker hergebruikt worden. Volgens de hygiëne normen dienen de bakjes niet hergebruikt te worden door de maaltijdverstrekker. Voor interne testen kan dit natuurlijk wel.

Kan de maaltijd ook zonder folie verwarmd worden in de magnetron?

Het is mogelijk om de maaltijd zonder folie te verwarmen in de magnetron. In dit geval dient u er rekening mee te houden dat de maaltijd dan niet de optimale temperatuur bereikt waardoor de kwaliteit niet optimaal is. Voor een goed resultaat is de top sealfolie noodzakelijk.

Is het mogelijk zelf een willekeurige maaltijd samen te stellen?

De Culidish® maaltijdbakjes zijn in verschillende maten en samenstellingen verkrijgbaar. Retail en foodservice kan eindeloze maaltijdcombinaties creëren omdat elk maaltijdcomponent dat zich in het ideale bakje bevindt, de optimale temperatuur behaalt en dus de optimale kwaliteit behaalt.

Is het toegestaan een bakje uit de Culidish® verpakkingdoos te halen alvorens het in de magnetron te verwarmen?

Wij adviseren de Culidish® maaltijd altijd compleet in de magnetron te verwarmen omdat de opgegeven verwarmingstijd door uw maaltijdvertrekker daarop gebaseerd is.

Mag de maaltijd ingevroren worden?

De verpakking is diepvriesbestendig. De maaltijd mag daarom ingevroren worden. Er dient wel rekening mee gehouden te worden dat de maaltijd dan de versheid verliest waardoor de kwaliteit van de maaltijd niet meer optimaal is.

Is het mogelijk om de Culidish® maaltijd vanuit de diepvries direct in de magnetron te verwarmen?

De ideale vertrektemperatuur voor de magnetronsessie is koelkasttemperatuur. De verpakking van Culidish® kan in de diepvries bewaard worden, maar om het optimale resultaat te behalen dient de maaltijd, voordat deze verwarmd wordt in de magnetron, 4 – 7 graden te zijn. Wij adviseren om de ingevroren Culidish® maaltijd, voordat deze verwarmd wordt in de magnetron, 24 uur voor gebruik uit de vriezer te halen en in de koelkast te plaatsen zodat deze op de ideale temperatuur kan komen.

Veel gestelde vragen eindgebruikers

Hoe gebruik ik de Culidish® verpakking?

De verpakking regelt de hoeveelheid magnetronstraling die het voedsel verwarmd. Dit wordt mogelijk gemaakt door de aluminium shielding die door middel van IML verwerkt zit in de verpakking. De hoeveelheid aluminium dat in de bakjes verwerkt zit bepaald hoeveel energie het voedsel bereikt en hoeveel afgeweerd wordt door middel van de aluminium shielding.

Deze uitvinding is nieuw voor mij, zijn er zaken waarmee rekening gehouden moet worden?

De verpakking is zo ontwikkeld dat er in de magnetron geen problemen kunnen ontstaan mits de verpakking geheel in tact is en correct gebruikt wordt. Wij adviseren om één Culidish® maaltijd per magnetronsessie te verwarmen. Daarnaast adviseren wij ook geen producten die de energie geleiden zoals een vork, mes of lepel samen met de Culidish® verpakking tijdens de magnetronsessie in de magnetron te plaatsen.

Is het mogelijk om de Culidish® maaltijd vanuit de diepvries direct in de magnetron te verwarmen?

De verpakking van Culidish® kan in de diepvries bewaard worden, maar om het optimale resultaat te behalen dient de maaltijd, voordat deze verwarmd wordt in de magnetron, 4 – 7 graden te zijn. Wij adviseren om de ingevroren Culidish® maaltijd 24 uur voor gebruik uit de vriezer te halen en in de koelkast te plaatsen zodat deze op de ideale temperatuur kan komen, voordat het verwarmd wordt in de magnetron.

Is het mogelijk zelf een willekeurige maaltijd samen te stellen?

De Culidish® bakjes zijn in verschillende maten en samenstellingen verkrijgbaar. De horeca kan er eindeloze maaltijdcombinaties mee creëren omdat elk maaltijdcomponent die zich in het ideale bakje bevindt de optimale temperatuur behaalt en dus de optimale kwaliteit behaalt.

Is het toegestaan een bakje uit de Culidish® verpakkingendoos te halen alvorens het in de magnetron te verwarmen?

Wij adviseren de Culidish® maaltijd altijd compleet in de magnetron te verwarmen omdat de opgegeven verwarmingstijd door uw maaltijdvertrekker daarop gebaseerd is.

Kunnen de Culidish® bakjes hergebruikt worden?

De bakjes zijn vaatwasser bestendig en kunnen hergebruikt worden door de consument door bijvoorbeeld restjes eten in de bakjes te bewaren en de volgende dag een gebalanceerde maaltijd opnieuw in de bakjes te verwarmen. U bent zelf verantwoordelijk voor de verwarming van uw eigen samengestelde maaltijd.

* Wegens hygiënische redenen worden de bakjes in de horeca niet hergebruikt.

Zijn de bakjes ovenbestendig?

De bakjes bestaan uit polypropyleen en zijn daarom niet ovenbestendig.

Is Culidish® geschikt voor elke willekeurige magnetron?

Ja, elke consumentenmagnetron voor huishoudelijk gebruik (2.45Ghz) is in staat de Culidish® maaltijd optimaal te verwarmen.

Hoelang dient de Culidish® maaltijd verward te worden in de magnetron?

Dit is van verschillende factoren afhankelijk. De samenstelling van de maaltijd en de type bakjes spelen hierbij een rol. Het is belangrijk om de opgegeven verwarmingstijd die uw maaltijdvertrekker adviseert aan te houden om het optimale resultaat van de maaltijd te behalen. De verwarmingstijd is 3 tot 4 minuten.

Is het toegestaan om meerdere Culidish® maaltijden tijdens een magnetronsessie tegelijk op te warmen?

Wij adviseren de Culidish® maaltijden een voor een te verwarmen in de magnetron, omdat de opgegeven verwarmingstijd van uw maaltijdvertrekker gebaseerd is op verwarming van één maaltijd om het optimale resultaat te behalen.

Mag de Culidish® verpakking gebruikt worden voor verwarming van de maaltijd wanneer deze beschadigd is?

Wanneer de bakjes zichtbaar beschadigd zijn (door bijv. een scheur in het bakje) raden wij aan deze niet te gebruiken voor verwarming van de maaltijd.