

Wichtiger Hinweis zur Verwendung von vaculid® Deckeln beim Erhitzen

Beim Erhitzen von Speisen in Gastronorm-Behältern (GN) mit aufgesetztem Deckel in Kombidämpfern oder Öfen – insbesondere bei luftdicht schließenden Modellen oder nach vorheriger Vakuumierung – gilt es zu beachten:

- **Druckaufbau:** Durch die Hitzeinwirkung dehnen sich Luft und Wasserdampf im Inneren des Behälters aus. Dies führt zu einem Überdruck.
- **Deckel:** Der Deckel kann sich unkontrolliert anheben, heißer Dampf kann entweichen.
- **Verkeilen:** Ein sich durch den Innendruck anhebender Deckel kann sich in den seitlichen Führungsschienen (Sicken) des Garraums verkeilen.
 - **Folge:** Der Behälter lässt sich schwer entnehmen.
 - **Risiko:** Ruckartiges Lösen kann zum Verschütten heißer Flüssigkeiten und zu Verbrennungen führen

