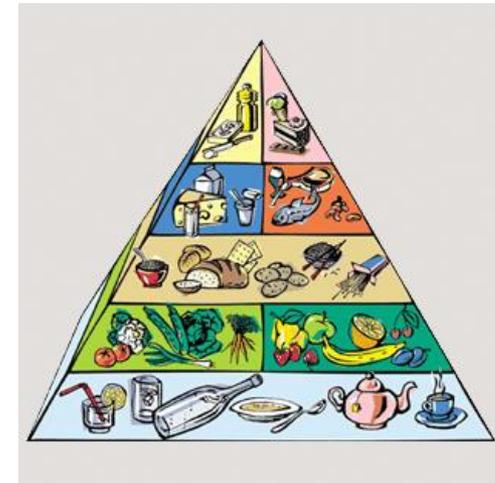




Innovativer Dampfkochtopf für die Mikrowelle
Dream Steam[®]

Gesunde Ernährung



Eine ausgewogene Ernährung bildet die Grundlage für unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden

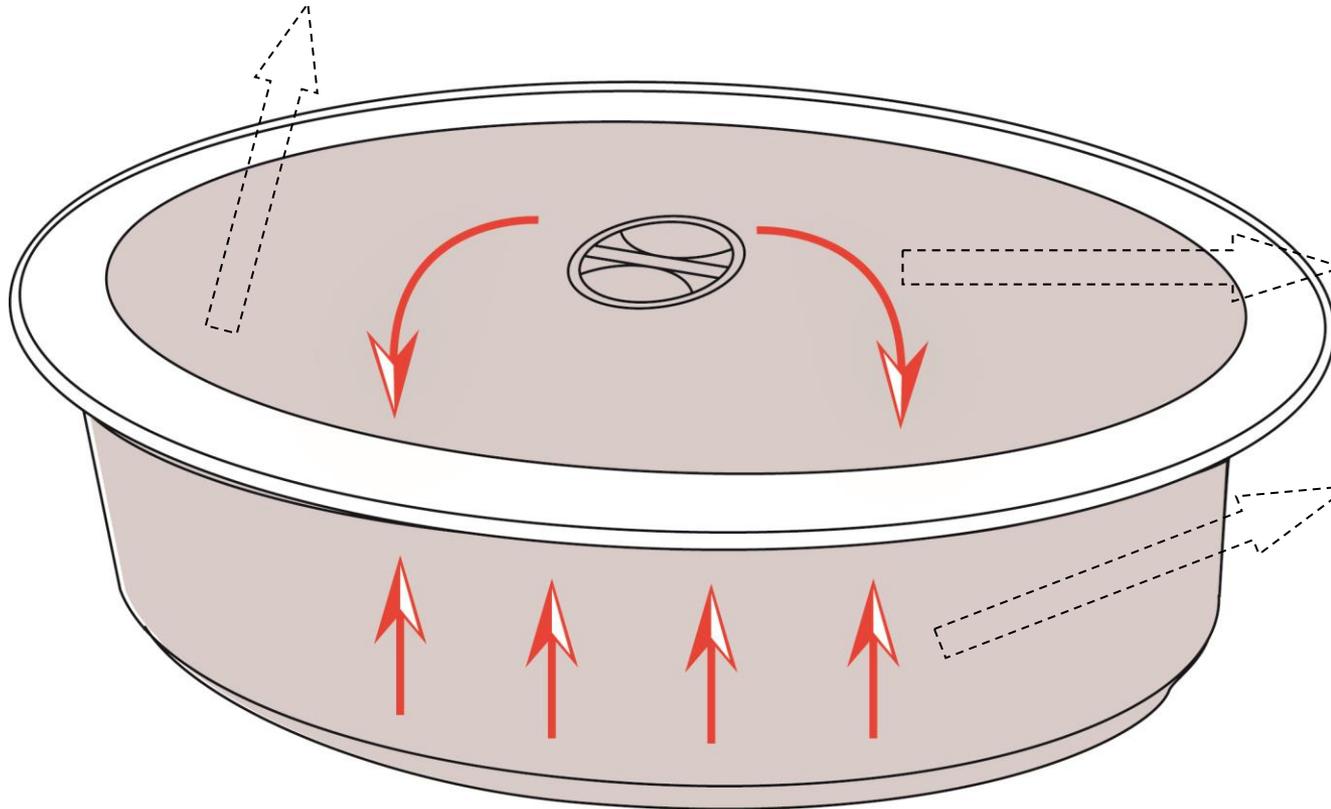
Dream Steam® - der Dampfkochtopf für die Mikrowelle



- Schnelle und einfache Zubereitung von gesunden und vitaminreichen Mahlzeiten
- Zubereitung von kompletten Menus in der Mikrowelle in Portionenschalen oder Beuteln
- Das im System integrierte WICOVALVE® Überdruckventil reguliert kontrolliert den Überdruck
- Dream Steam® ist ein patentiertes Garsystem für die Mikrowelle ausgestattet mit unserem WICOVALVE® Ventil

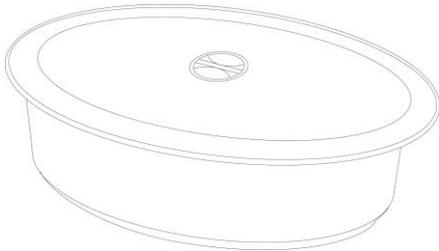
Das Dream Steam® Prinzip

Die Lebensmittel befinden sich in einer hitze-, tiefkühl- und druckstabilen Verpackung



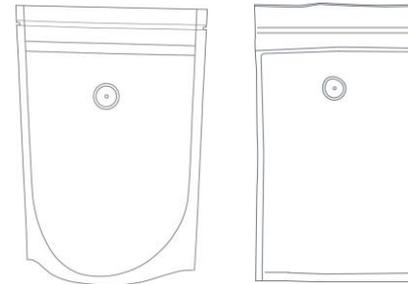
Durch Erhitzen der Wassermoleküle in der Mikrowelle entsteht Dampfdruck, das WICOVALVE® Ventil reguliert diesen Druck

Einfache Handhabung im Alltag



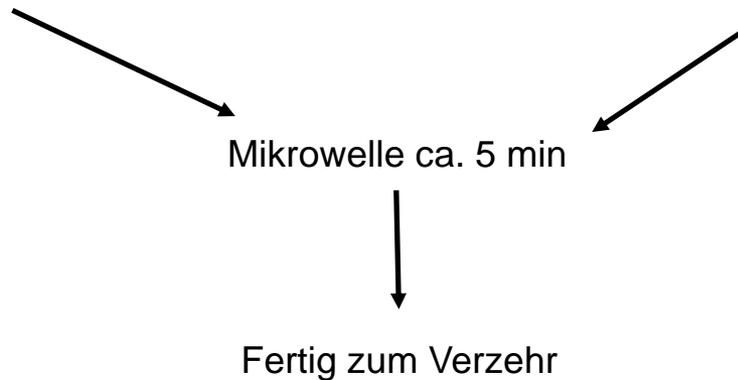
Dream Steam® Portionenschale

- Fertiggerichte, Menükomponente (z.B. Reis mit Poulet, Fisch mit Gemüse usw.)
- Portionenschale mit dem Ventil nach oben in die Mikrowelle legen



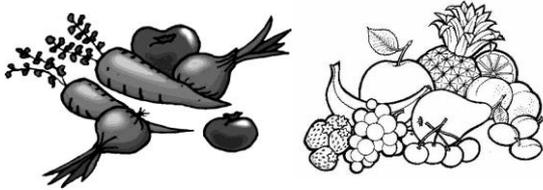
Dream Steam® Beutel

- Fleisch, Fisch, Gemüse, Zutaten wie Gewürze und Saucen in den Beutel füllen
- Zippverschluss gut schliessen
- Beutel mit dem Ventil nach oben in die Mikrowelle legen



[Video anschauen](#)

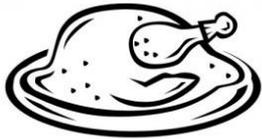
Anwendungsbereiche



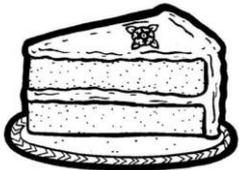
- Gemüse und Früchte



- Fisch



- Fleisch (Poulet, Ente, Truthahn)



- Gebäck und Kuchenteig

Garzeitempfehlungen

Nur Mikrowellen können direkt das produkteigene Wasser der Lebensmittel zu Dampf erhitzen



Durchschnittliche Garzeiten bei Portionen à 300/400 g

	Mikrowellenleistung	
	600 Watt	800 Watt
Fisch	5.00 Min	4.30 Min
Pasta	5.00 Min	4.30 Min
Reis	5.00 Min	4.30 Min
Gemüse	5.00 Min	4.30 Min
Geflügel	5.30 Min	5.00 Min
Fleisch	5.30 Min	5.00 Min

Gefrorene Lebensmittel =
doppelte Garzeit

Haltbarkeitsdauer diverser Gerichte (Portionenschalen und versiegelte Beutel)

Kategorie Frischprodukte gekühlt

- Fertiggerichte: 8-9 Tage
- Menükomponente, gewürztes Fleisch und Geflügel: 10-12 Tage
- Menükomponente, gewürzter Fisch und Gemüse: 6-8 Tage
- Roher Teig: 21 Tage

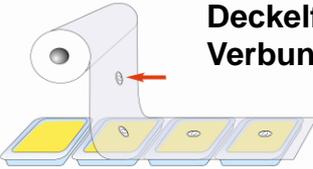
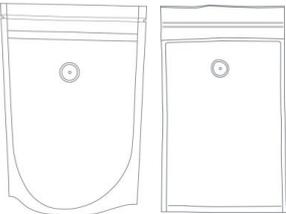
Kategorie Tiefkühlprodukte

- Fertiggerichte: 8-12 Monate
- Menükomponente, gewürztes Fleisch und Geflügel: 6-8 Monate
- Menükomponente, gewürzter Fisch und Gemüse: 12-18 Monate
- Roher Teig: 9-12 Monate

Vorteile des patentierten Dream-Steam®-Systems

- WICOVALVE® Ventil reguliert den Dampfdruck (kein Vakuum, keine Heisswasserspritzer)
- Gleichbleibende Qualität des Füllgutes
- Innovative Rezeptmöglichkeiten für komplette Mahlzeiten oder für Menükomponenten
- Schnelle Zubereitung der Mahlzeiten in der Mikrowelle
- Geringste Nährstoffverluste durch schonendes Garen
- Schnelle Regeneration von frischen Gerichten, bzw. tiefgekühlten Produkten
- Mahlzeiten schmecken besser als andere Fertiggerichte, da sie auf natürliche Art und Weise (ohne Konservierungsstoffe) verarbeitet wurden
- Wenig Küchenausstattung notwendig

Verbundfolien- und Beutelsortiment für das Dream-Steam®-System

Verbundfolie	Ausführungsvarianten	Conveniencehilfen
<p>POLIVEL®</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transparente Verbundfolien mit oder ohne Sperrschicht • Bedruckt oder unbedruckt • Zwei- oder dreilagig (je nach Anforderungsprofil) 	 <p>Siegelrandbeutel ohne Zipper</p> 	<p>WICOVALVE® Aromaschutz- und Überdruckventil Typ W031 oder W035 (thermische Einsiegelung mit Hitze)</p> <p>Zipper für Dampfgarbeutel</p>
	 <p>Deckelfolie Verbundfolie ab Rolle</p> <p>Verbundfolie mit mitgeliefertem WICOVALVE® Ventil oder als Deckelfolie (zugeschnitten) mit Ventil.</p>	
	 <p>Stand- oder Siegerandbeutel mit Zipper</p>	

WICOVALVE® Dream Steam® Ventil für thermische Einsiegelung

Typischer Einsatzbereich	Ventiltyp Art. Nr.	Körpermaterial	Filter	Lochtyp	Öffnungsdruck (mbar)	Farbe	Vorderseite	Rückseite
Portionenschalen Beutel Deckelfolien	W031 4007164	PP	ohne	gross	5.0 – 9.0	weiss		
Portionenschalen Beutel Deckelfolien	W035 4010829	PP	ohne	gross	5.0 – 9.0	grün		

Testküche



- Wir bieten Ihnen die Möglichkeit unter fachkundiger Leitung im Dream Steam® Cuisine Center von CNF die Gerichte selbst zu kosten und zu beurteilen
- Informieren Sie sich über die verschiedenen Anwendungen und begleiten Sie den Chefkoch bei der Zubereitung der Mahlzeiten
- Das Dream Steam® Cuisine Center befindet sich in der Nähe vom Flughafen Zürich und liegt etwa eine halbe Stunde von unserem Unternehmen entfernt

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf gemeinsame Projekte!**