



Technisches Datenblatt

SAGA | Kochpergament (weiß)

| Parameter | Test Method | Unit of measure | Typical values |
|--------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------|
| Grammage | ISO 536 | g/m ² | 41.00 (± 5%) |
| Moisture | ISO 287 | % | 4.5 (4.0 - 5.0) |
| ISO-Brightness | ISO 2470-1 | % | 75 |
| Tensile Strenght _{MD} | ISO 1924-3 | kN/m | 4.1 |
| Tensile Strenght _{CD} | ISO 1924-3 | kN/m | 1.9 |
| Bursting Strenght | ISO 2758 | kPa | 120 |
| Bursting Strenght 245°C/6min. | ISO 2758 | kPa | 105 |
| Cobb ₆₀ | EN 20535 | g/m ² | 11 |
| Greaseproofness (Helga) | Permeability Analyser | rnI/h | < 2210 |
| Roll cake 8min/225°C | MT | g/m ² | 11.0 - 30.0 |
| Pudding test 200°C/13min. | MT | √ | √ |
| Pretzel 4% NaOH 200°C/15min. | MT | √ | √ |
| Crispbread 180°C/30min. | MT | √ | √ |

Quelle: MT, GPP (PDM), 18.07.17

Greaseproof paper made of bleached pulp and surface sized with silicone.
Excellent release towards all baking goods, also for salt pretzels and extremely sticky products. Suitable for cooking applications.

Nur Produkte mit dem Hinweis „FSC®“ sind entsprechend zertifiziert.



Das Zeichen für verantwortungsvolle Waldwirtschaft

Andreas Th. Bausch GmbH & Co. KG
Daimlerstraße 2
21423 Winsen (Luhe)

Kontakt
Fon +49 (4171) 7880-0
Fax +49 (4171) 7880-13

zertifiziert nach ISO 9001:2015 + HACCP
www.bauschpapier.de
kontakt@bauschpapier.de

HR Lüneburg Nr.: A 110 219
Komplementär: Andreas Th. Bausch Beteiligung GmbH
Geschäftsführende Gesellschafter S. Bausch, C. Bausch



Technisches Datenblatt SAGA | Kochpergament (weiß)

Art.-Nr.: 12-03-41-b-2017260

Anwendung

SAGA Kochpergament ist fett dicht, koch- und dampf beständig.
Es eignet sich für die Tiefkühlung, für Backöfen, Dampfgarer und Mikrowellen.*

Technische Daten

- One-Up Spender -

| | |
|---------------------|---|
| Formatlänge: | 270 mm (± 5mm) |
| Formatbreite: | 330 mm (± 5mm) |
| Verpackung: | One-Up Spender |
| Produktinformation: | Englisch, Deutsch, Französisch, Niederländisch, Spanisch, Italienisch |
| Inhalt: | 100 Bogen pro Spender |
| Palettierung: | 30 Umkartons je 12 Spender |

*Es wird empfohlen das SAGA Kochpergament in traditionellen Öfen (hitzebeständig bis 220°C), Mikrowellen und Bratpfannen (einmal Anwendung) einzusetzen. Zusätzlich kann das Papier in Kühlschränken bei 4°C bis zu 2 Monate und in Gefrierschränken bei 0°C bis -30°C bis zu 12 Monate eingesetzt werden. Zur Kurzanwendung in Kontaktgrills, Bratpfannen, Turbo und Merry Chefs kann das SAGA Kochpergament für 10 Minuten bei 300°C eingesetzt werden, wenn es zu mindestens 80% bedeckt ist. Trockene Lebensmittel können unter Raumtemperatur in Kontakt mit dem Papier für mindestens zwölf Monate aufbewahrt werden. Das SAGA Kochpergament darf nicht in Kontakt mit offenen Flammen kommen.



Nur Produkte mit dem Hinweis „FSC®“ sind entsprechend zertifiziert.



Das Zeichen für verantwortungsvolle Waldwirtschaft

Andreas Th. Bausch GmbH & Co. KG
Daimlerstraße 2
21423 Winsen (Luhe)

Kontakt
Fon +49 (4171) 7880-0
Fax +49 (4171) 7880-13

zertifiziert nach ISO 9001:2015 + HACCP
www.bauschpapier.de
kontakt@bauschpapier.de

HR Lüneburg Nr.: A 110 219
Komplementär: Andreas Th. Bausch Beteiligung GmbH
Geschäftsführende Gesellschafter S. Bausch, C. Bausch