Warum sind Thermoboxen aus Styropor so gut?

Styroporboxen besitzen ausgezeichnete Isolations- und Dämmeigenschaften. Für die Speisezubereitung sind sie äußerst beliebt.



Foto von Norma Mortenson von Pexels, https://www.pexels.com/de-de/foto/lebensmittel-restaurant-mann-menschen-4393665

Thermoboxen aus Styropor – das können sie

Ein guter Koch benötigt Thermoboxen, damit die Lebensmittel immer frisch gehalten werden. Das ist wichtig, denn nur so können Lagerung und Transport funktionieren. Ich selbst habe mit meinen Isolierboxen beste Erfahrungen gesammelt. Ich nutze dabei das gute alte Styropor. Styropor wurde einst aus der Baumrinde extrahiert und wird heute aus Erdöl gewonnen.

Ich möchte erklären, warum ausgerechnet Styropor für die Isolierung von Speisen so gute Dienste leistet.

Styroporboxen können gut isolieren

Thermostyroporboxen für die Gastronomie müssen den Innenraum isolieren können und Styropor eignet sich dafür besonders gut. Mehrere Stunden hinweg können auch extreme Temperaturen konstant gehalten werden. Das leistet nur Styropor. Warmes Essen kann so auch im warmen Zustand genossen werden.

Für 48 Stunden kann das Material Styropor extreme Temperaturen in der Transportbox beibehalten. Darauf sind Styroporboxen ausgerichtet, dafür sind sie geeicht. Den Kühleffekt durch die Lagerung kann man sogar noch steigern, indem man Eiswürfel in den Thermobehälter legt.

Ein Expertentipp: Nicht nur die Materialeigenschaften bürgen für eine gute Isolationsfähigkeit der Thermoboxen, sondern auch die Fähigkeit, dass der Deckel passgenau und sicher auf dem Behälter sitzt und perfekt schließt.

Styroporboxen sind stoßfest

Styropor ist ein Material aus porösem Styrol. Die kleinen Kügelchen sind aus Schaumstoff zusammengepresst und lassen nur eine Verbindung zu. Das macht die Styroporboxen extrem stoßfest, sodass auch ein Stoß, ein Ruckeln beim Transport im Auto und ein versehentliches Fallenlassen den Gerichten im Innern des Gehäuses nichts anhaben kann. Das sorgt außerdem für das kaum vorhandene Eigengewicht. Agiere ich mit meinen schlagfesten Styroporboxen, dann fühle ich mich immer sicher.

Styroporboxen bieten einen guten Spritzwasserschutz

Beim Kochen wird viel Wasser ausgestoßen. Entweder wird es in Form von Wasserdampf erzeugt oder es spritzt ein wenig Wasser vom Hahn oder Kochtopf. Auch hier fühle ich mich mit meinen Thermoboxen aus Styropor sehr sicher, denn das Material bietet

einen zuverlässigen Spritzwasserschutz. Wenn da mal etwas Flüssigkeit auf meine Styroporboxen kommt, hat das für den Inhalt keine Auswirkungen. Wer es sogar wasserdicht haben möchte, für den bietet der Markt die Weiterentwicklung in Form von Styrodur an.

Was können Thermoboxen aus Styropor noch?

Styroporboxen sind in der Regel kastenförmig. Da Deckel und Behälter wegen der Isolation perfekt zusammenpassen müssen, sind Styroporboxen fast immer stapelbar. Gute Styroporboxen lassen sich zudem geruchs- und geschmacksneutral erwerben, so bleiben die Gerichte schön rein. Die Oberfläche ist pflegeleicht und leicht zu reinigen. Auch die Umwelt freut sich, denn Styropor ist grundsätzlich ein recyclingfähiger Stoff. Das geringe Eigengewicht gestaltet den Transport denkbar einfach. Eine zusätzliche Erleichterung stellen schließlich ergonomische, rutschfeste Griffe dar.

Von Styropor gibt es zwei hochwertige Arten

Für Gastronomie und Catering sind vor allem die Styropor-Arten EPP und EPS interessant. Hochwertiger ist EPP, da es elastisch und formstabil in einem ist. EPP weist eine ausgezeichnete chemische Beständigkeit auf und kann die Energie bei Vibrationen und anderen Stoßbelastungen beim Transport absorbieren. Das Material EPS ist hingegen weicher und flauschiger. Ich empfehle EPP!

Nachteile von Styroporboxen?

Nachteile weisen Styroporboxen nur wenige auf, die ich nicht für entscheidend halte. Zunächst muss die Dicke der Wand für gute Isolationseigenschaften immer rund 3 cm betragen, was einigen Platz wegnimmt. Dann fällt Styropor unter Restmüll, was die Entsorgung erschweren kann. Da Styropor zumeist nicht vollständig wasserdicht ist und die Verarbeitung sich dafür aufwendig und kostspielig gestaltet, eignet sich Styrodur für diese Eigenschaft noch besser.