



Opwarmen Oven Aan, Kom Eraan maaltijden

Benodigdheden	- Oven 1/1GN (Combi-stoom of hete lucht)
	- Insteekthermometer voor eten (geen infrarood thermometer)
	- Oven Aan Maaltijd in gastronormbak
Suggestie oven instellingen	
Let op: producten zijn al gaar en hoeven alleen opgewarmd te worden.	
Oven met combistoom functie	- Temperatuur: 140°C - 180°C
	- Stoom: 60%
Oven met hete lucht	- Temperatuur: 160°C - 170°C
Oven met ingebouwde thermometer	- Stel de gewenste kerntemperatuur in op 75°C
Maaltijd verhitten	
1. Verpakking verwijderen	- Verwijder deksels en de plastic folie, let op dat er geen stukjes blijven plakken/hangen aan de gastronormbak.
2. Oven	- Plaats de bakken in de oven. Maak optimaal gebruik van de ruimte in de oven. Als er meer ruimte tussen de gastronormbakken zit, warmt de maaltijd sneller op.
	- Gebruik indien mogelijk een ingebouwde thermometer.
	- Voeg eventueel meegeleverde garnituren pas na verhitten toe. Anders is er kans dat de garnituur verbrand.
3. Tijd	- De tijd nodig om producten te verhitten verschilt per product.
	- Opwarmen met combi-stoom functie gaat sneller dan met hete lucht.
4. Temperatuur meten	- Verhit alle producten tot een minimale kerntemperatuur van 75°C .
	- Meet de kerntemperatuur van elk verhitte component van de maaltijd. Meet altijd, ook wanneer een ingebouwde thermometer is gebruikt.
	- Als de gemeten temperaturen boven de 75°C zitten is de maaltijd klaar. Is dit nog niet het geval, geef de maaltijd dan meer tijd om op te warmen.
5. Maaltijd afmaken	- Haal de maaltijd uit de oven. De maaltijd kan nu opgeschept en gegarneerd worden.
	- Houd de maaltijd warm (boven de 60°C) in een chaving dish of onder een warmtelamp tijdens serveren.
	- Maaltijd niet vaker dan 1 keer verhitten.

