

Hoe warm ik mijn bereide gerechten op?

Om al uw bereide gerechten op een goede en veilige manier op te warmen en zonder kwaliteitsverlies en zonder uitdroging van uw gerecht volgen hier richtlijnen die je nauwgezet moet opvolgen.

- Verwarm de warme luchtoven voor op 100°C.
- Zeker geen gaatjes prikken in de aluminiumfolie
- Plaats de gerechten in de voorverwarmde oven.
- Breng de temperatuur van de oven terug op 80°C.
- Reken minstens 1u30 vooraleer de gerechten warm
- zijn.
- Indien nodig mogen de gerechten langer in de
- oven staan.

Voordelen van deze wijze van opwarmen

- Geen kwaliteitsverlies & uitdroging door de aluminium
- folie.
- Geen verdere garing door de lage temperatuur.
- U hoeft niet meer om te kijken bij de opwarming
- dus minder werk.
- Perfecte temperatuur om de gerechten te
- serveren.

Smakelijk !