

### VOORBEREIDEN

Prik met een mesje één gaatje in de folie naast de rand van de verpakkingen.

**Let op:** bij gefrituurde en gepaneerde producten snijd je met een mesje de folie los en haal je het eraf.

### INDELEN

Plaats de verpakkingen in de regeneerwagen of regeneererkast op de roosters. Hanteer de volgende indeling:

- Bovenin compacte producten  
*stampotten, puree en samengestelde gerechten (pasta's en rijst)*
- Dan de groenten
- Dan de vlees- en viscomponenten
- Onderin de portieverpakkingen naast elkaar



### Tips

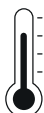
Plaats de verpakkingen met het etiket naar voren, zodat je kunt zien welk gerecht in de verpakking zit.

Als je de verpakkingen in servies of schalen zet, dan verwarmt het servies meteen mee. Je gerechten blijven dan langer warm na het serveren.

MIJN TIJD:




MIJN TEMPERATUUR:

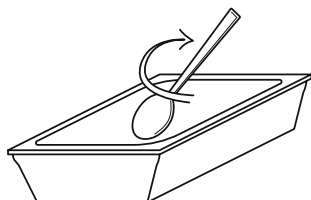



### INSTELLEN

Stel de juiste tijd, temperatuur en stoom in.

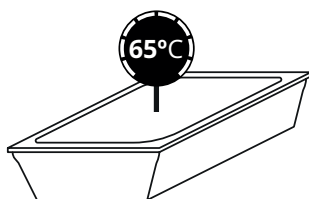
De tijd is afhankelijk van de apparatuur en de gebruikte producten.

Je contactpersoon geeft je graag advies.



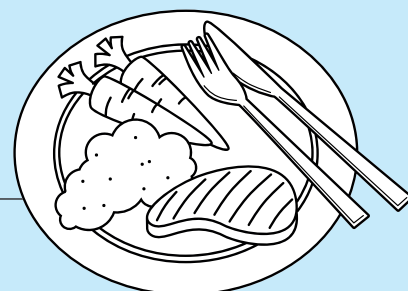
### GEREED MAKEN

Verwijder de verpakkingen uit de regeneerwagen of regeneererkast en verwijder de folie. Roer de producten door.



### CONTROLLEREN

Controleer de temperatuur van de gerechten. Die moet minimaal 65°C zijn.



### EET SMAKELIJK!

Presenteer de maaltijd.