

### VOORBEREIDEN

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

### INDELEN

Plaats de verpakkingen in de combisteamer op de roosters.

Hanteer de volgende indeling:

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



### Tip

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

MIJN TIJD:



MIJN TEMPERATUUR:



### INSTELLEN

Stel de juiste tijd, temperatuur en stoom in.

De tijd is afhankelijk van de apparatuur en de gebruikte producten, maar meestal op 100°C met 1/3 stoom, gedurende 35-45 minuten.

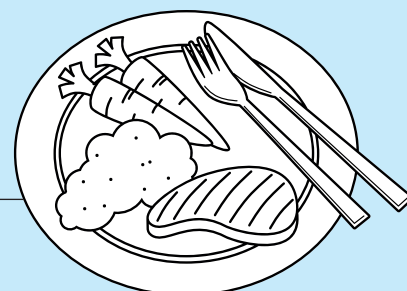
Je contactpersoon geeft je graag advies.

### GEREED MAKEN

Verwijder de verpakkingen uit de combisteamer 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.

