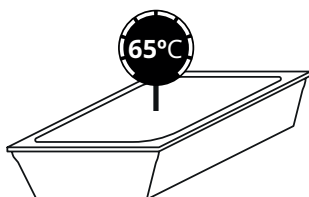
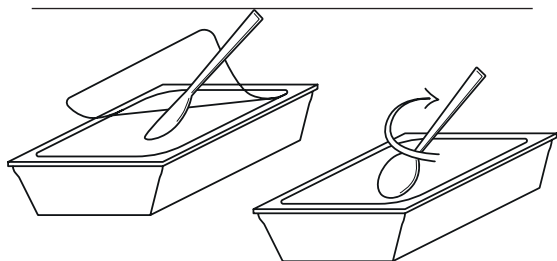


MIJN TIJD:



MIJN TEMPERATUUR:





VOORBEREIDEN

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

Let op: gebruik een regeneermatje. Leg deze op de contactwarmte plaat en plaats hier op de verpakkingen.

Bij gefrituurde en gepaneerde producten snijd je met een mesje de folie los en haal je het eraf.

INDELEN

Plaats de verpakkingen in de contactwarmte regeneerwagen of regeneerkast op de contactwarmteplaat.

Hanteer de volgende indeling:

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



Tip

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

INSTELLEN

Stel de juiste tijd in.

De tijd is afhankelijk van de apparatuur en de gebruikte producten, maar meestal 45 minuten regenereren.

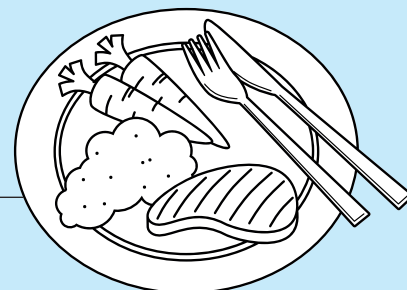
Je contactpersoon geeft je graag advies.

GEREED MAKEN

Verwijder de verpakkingen uit de contactwarmte regeneerwagen of -kast 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.