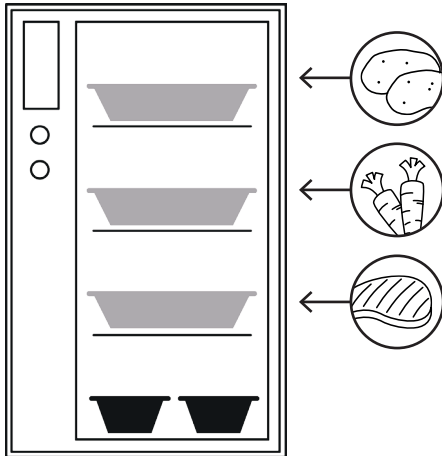


VOORBEREIDEN

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 hetelucht oven of regeneerwagen op de roosters.

Hanteer de volgende indeling:

- **Onderin de portieverpakkingen naast elkaar**
- 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.

MIJN TIJD:



MIJN TEMPERATUUR:



INSTELLEN

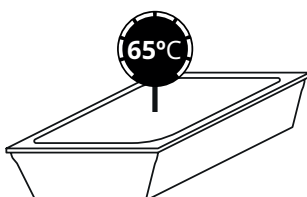
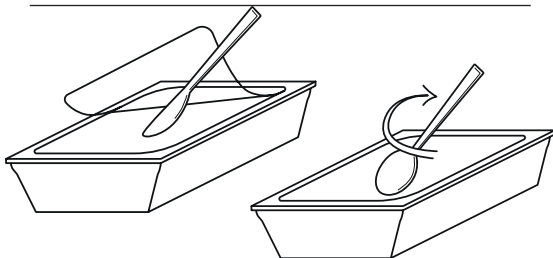
Stel de juiste tijd en temperatuur in.

De tijd is afhankelijk van de apparatuur en de gebruikte producten, maar meestal op 110°C gedurende 25 minuten.

Je contactpersoon geeft je graag advies.

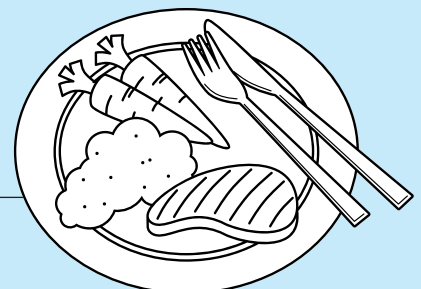
GEREED MAKEN

Verwijder de verpakkingen uit de hetelucht oven of regeneerwagen 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.