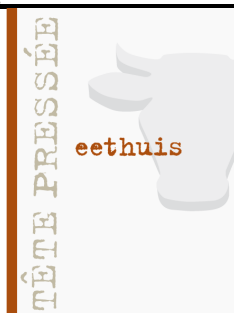


Handleiding producten eetwinkel.



Vacuum verpakking:

MICROGOLF

- * Groenten, aardappelen, vis, vlees en garnituren, ...:
3 gaatjes prikken, 2 min op 650 W.
- * Dikke producten (osso bucco, paling, ...):
3 gaatjes prikken, 2 min op 650 W,
halve min laten rusten en terug 2 min op 650 W.

AU BAIN MARIE

Minimum 1 l water per zakje in een kookpot.
Pot op vuur plaatsen tot water kookt.
Indien water kookt, vuur op een lage stand zetten (zodat water niet verder blijft koken).
Zakjes in het water. Deksel er terug op.
7 a 8 min wachten.

Papieren zakken:

MICROGOLF

- * pasta, rijst, ...:
Zakje bovenaan openen, 2 min op 650 W.
- * Dikke producten (kip, ...):
3 gaatjes prikken, 2 min op 650 W,
halve min laten rusten en terug 2 min op 650 W.

OVEN

Oven voorverwarmen op 165°C (nr. 4).
Voeding uit strooien in ovenschaal.
Aluminiumfolie op de schaal leggen.
8 min wachten.

Sauszakjes:

MICROGOLF

Dop van zakje draaien.
1 min op 650W.
Let op bij drukken op zakje.

AU BAIN MARIE

Minimum 1 l water per zakje in kookpot.
Pot op vuur tot water kookt.
Indien water kookt, vuur op een lage stand zetten (zodat water niet verder blijft koken).
Zakjes in het water. Deksel er terug op.
7 a 8 min wachten.