

Braadwijzer

Gerechten voor in de oven .

Hieronder vind u een manier welke een indicatie geeft hoe u best uw gerechten opwarmt . Let wel op , want de tijden en temperatuur kunnen verschillen naargelang toestel .

Onze gerechten worden verpakt in aluminiumfolie of deze worden bij geleverd .

De aluminiumfolie laat u eraan of u pakt het gerecht er mee in voor dat u het in de oven zet , dit om te voorkomen dat het gerecht gaat uitdrogen tijdens het opwarmen.

De gerechten op een aluminium schotel mogen enkel in de oven opgewarmd worden .

De gerechten in stenen potten of borden mogen zowel in de oven als in de microgolfoven opgewarmd worden .

Als u de gerechten in de microgolfoven opwarmt moet u de aluminiumfolie verwijderen en vervangen door plasticfolie en hierin gaatjes prikken .

Gerechten die verpakt zijn in met plasticfolie mogen enkel in de microgolfoven opgewarmd worden . Hier moet je wel gaatjes inprikken .

Oven moet altijd 20 minuten opgewarmd worden op 180°C

- Aperitiefhapjes: in de oven 25 minuten op 170 °c
- Warme voorgerechten: in de oven 30 minuten op 180°C
in microgolfoven +/- 7 minuten (900w)
- Hoofdgerechten : in de oven 60 minuten op 180°C
in microgolfoven +/- 15 minuten (900w)
- Warme groenteschotel: in de oven 50 minuten op 180°C
in de microgolfoven +/- 10 minuten(900w)
- Aardappelgarnituur in de oven 30minuten op 180°C



Klaseslager Havermans Cor en Didi

Dorp 27

2360 Oud-Turnhout

Tel : 014/45 48 11

Email : cor.havermans@klaseslager.be