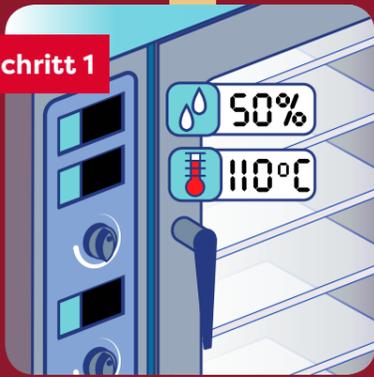


# Erwärmen der Mahlzeiten von Huuskjes in einem Kombi-Dämpfer

Schritt 1

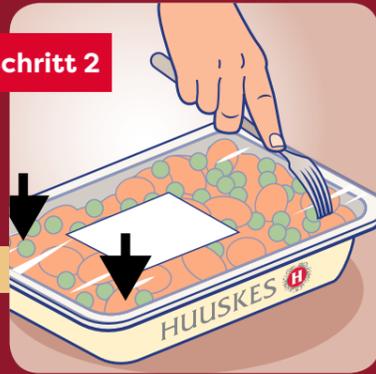


Heizen Sie den Ofen  
vor auf 110°C und  
50% Dampf.

## Haben Sie einen Kerntemperaturfühler im Ofen?

Stechen Sie den Fühler dann  
in die Mitte der Verpackung;  
vorzugsweise bei einem  
kompakten Produkt wie  
Kartoffelpüree. Stellen Sie die  
Kerntemperatur bei 72 °C ein.

Schritt 2



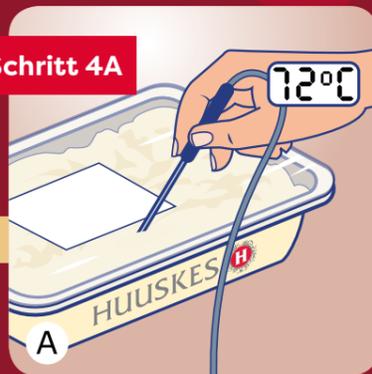
Stechen Sie kleine Löcher  
in die Ecken der Folie.

Stellen Sie das  
Produkt in der Verpackung  
in den Ofen.

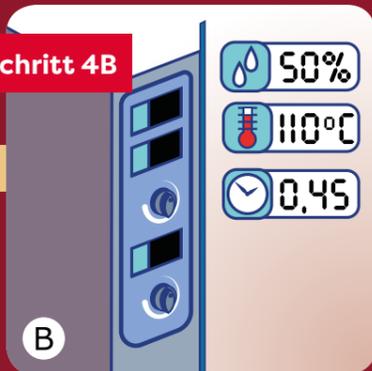
Schritt 3



Schritt 4A



Schritt 4B



## Haben Sie keinen Kerntemperaturfühler?

Erwärmen Sie die Großverpackung für  
45 Minuten bei 110°C mit 50% Dampf.

Schritt 5



Kontrollieren Sie, ob das  
Produkt die gewünschte  
Temperatur hat.

Rühren Sie die Produkte, sofern möglich,  
durch bevor diese serviert werden.

Schritt 6



**Guten  
Appetit!**

## Wichtige Tipps!

- Benutzen Sie einen Kerntemperaturfühler.**  
Die Produkte sollten mindestens eine Temperatur von 72°C haben und dürfen nicht wärmer als 85°C sein – hierdurch bleiben Qualität und Konsistenz der Produkte erhalten.
- Stechen Sie kleine Löcher in die Ecken der Verpackung.**  
So verhindern Sie zu viel Feuchtigkeit innerhalb der Verpackung und der Produkte.
- Verwenden Sie ein Backblech für panierte und gebratene Produkte.**  
Legen Sie gebratene und panierte Produkte auf ein gefettetes Backblech und erwärmen Sie diese in einem vorgeheizten Ofen für 10 Minuten bei 170°C.
- Verkürzen Sie die Regenerationszeit.**  
Gedünsteter Fisch sollte etwa 35 Minuten bei 110°C erwärmt werden. Haben Sie eine Verpackung mit weniger Inhalt als 2kg? Verkürzen Sie auch hier verhältnismäßig die Regenerationszeit.
- Achten Sie auf die korrekte Einteilung Ihres Ofens.**  
Platzieren Sie kompakte Produkte, wie Kartoffelpüree, in der oberen Hälfte des Ofens und luftige Produkte, wie Brokkoli, in der unteren Hälfte des Ofens. Die Temperatur ist im oberen Bereich höher als im unteren Bereich des Ofens.

Besuchen Sie uns für  
mehr Informationen auf:  
[www.huuskjes.de](http://www.huuskjes.de)

Haben Sie noch Fragen?  
Gerne helfen wir Ihnen auch  
telefonisch weiter:  
**0800 – 488 75 37**

Schauen Sie sich auch  
unsere Video's an:



HUUSKES 