

# Tips voor je eten op te warmen

*Cooking*  
is  
Love made visible

## Au bain marie voor de vacuum verpakte gerechten

- Breng water aan de kook in een ruime ketel.
- Leg 2 soeplepels op de bodem van de ketel (zodat de zakjes niet volledig de bodem van de ketel raken en er een circulatie kan ontstaan)
- Als het water kookt zet je het vuur op de zachtste stand
- Dan pas leg je de Vacuum zakjes in de ketel gedurende minstens 30min. Langer kan geen kwaad. Dus heb je alle tijd om nog te aperitieven. ; )
- Eens de zakjes in de ketel liggen mag het water NIET MEER KOKEN! (anders scheuren de zakjes)

## Stoomoven voor de vacuum verpakte gerechten

- Als je met een stoomoven in huis hebt kun je deze ook gebruiken op 80°C gedurende 30 min
- De zakjes gewoon op de plaat leggen gedurende een 30 min op 80°C

## Oven: voor alle gerechten in een ovenschoteltje

Verwarm je oven voor tot 170°

De Belle Flamande: 40min zonder deksel

De lasagne: 35 min zonder deksel

De ovenschotels: 35 min zonder deksels

De scampi's : 10 min zonder deksel

Het vispannetje: 30 min zonder deksel

De Boeren trots box: In de oven zonder deksel gedurende 45min



## Microgolf

Uw eten opwarmen in de microgolf is natuurlijk het gemakkelijkste en het snelste.

Toch raden we dit ten zeerste af omdat dit de structuur van uw gerechten zal veranderen en uitdroogt. Het vernietigt tevens alle vitamientjes in het eten.

Moest je toch je eten id micro opwarmen, leg je eten dan in een microbestendige schaal en prik een gaatje in het vacuüm zakje zodat het niet ontploft.

Onze aluminium bakjes zijn microgolfbestendig en kunnen in de oven

Onze plasticen bakjes zijn microgolfbestendig en kunnen ook in de oven tot maximum 90°C

Kom wel niet klagen als je pasta en vlees taai worden.

Aarzel niet om contact op te nemen moest je nog vragen hebben.

*Smakelijk eten!*

YVES EN JORUN