



Het Gemakspannetje

Instructie

Verwarmen van koelverse maaltijden (in de aangeleverde verpakking)

Enige richtlijnen voor het verwarmen:

1. Het verdient de voorkeur om de maaltijd op een lage stand (± 900 watt) van de magnetron te verwarmen. Bij een hoge stand van de magnetron droogt de maaltijd, en met name het vlees, snel uit.
 - Het is belangrijk dat de maaltijd niet langer dan noodzakelijk in de magnetron verhit wordt. De kwaliteit van de maaltijd gaat dan snel achteruit!
2. Dek, om uitdrogen te voorkomen, de maaltijd tijdens het verwarmen af met bijvoorbeeld een plastic deksel of (speciaal) plastic folie. Ook kan eventueel een speciaal magnetronbord met vakverdeling gebruikt worden. Hier zit vaak een passend deksel bij.
3. Roer tijdens het verwarmen de componenten van de maaltijd (groenten, aardappelen of stampotten) een keer door. Magnetrons verwarmen de maaltijd vaak ongelijkmatig.
4. Laat bij het verwarmen van de maaltijd eventueel het vlees, bijvoorbeeld varkenslapjes, de eerste minuut achterwege. Leg het vlees dan pas bij de groenten en aardappelen en verwarm de maaltijd daarna verder.
 - Het vlees ligt op deze manier korter in de magnetron dan de groenten en aardappelen. Het voordeel hiervan is dat het vlees minder kans krijgt om uit te drogen.
 - Zorg ervoor dat het vlees voldoende verwarmd wordt, minimaal boven de 60°C . Is dit niet het geval? Verleng dan de tijd van het mee verwarmen van het vlees. U kunt het vlees ook samen met de jus verwarmen in een soepkom of iets dergelijks.
 - Ook hier geldt: probeer uit wat het beste resultaat oplevert.
5. Verwarm restjes van de maaltijd niet opnieuw, maar gooi deze weg.
6. Richtlijn met verwarmtijden bij het regenereren van de maaltijd in de magnetron lees je hieronder. Tijden zoals weergegeven kunnen afwijken.



Magnetron

Vermogen: 900 watt
Hoofdmaaltijd: 3 minuten
Soep 200 ml: 1 minuut
Soep 400 ml: 1,5 minuut



Oven

Temperatuur: 130°C
Hoofdmaaltijd: 20 minuten
Soep 200 ml: 15 minuten
Soep 400 ml: 35 minuten