



Vælg langsom tilberedning ved lave temperaturer med Invoq

HVIDBOG

Perfekt tilberedt med maksimal udnyttelse

Vi har gjort det nemt for dig at vælge langsom tilberedning ved lave temperaturer. Brug din Invoq-ovn til skånsomme madlavningsprocesser i et kontrolleret miljø med klare fordele for madens kvalitet og indtjeningen.

- Maksimal udnyttelse
- Møre og smagfulde resultater
- Ensartet fødevarekvalitet
- Automatisk HACCP-dokumentation for fødevarsikkerhed
- Lavere energiforbrug

Fordelen ved at bruge lidt mere tid med Delta-T er enorm: saftighed, mørhed, bedre udnyttelse og en ultratynd, brun skorpe.

Delta-T: Præcis og nøjagtig temperaturstyring

Delta-T er en tilberedningsmetode, der styrer dit produkt på baggrund af dets kernetemperatur og tilbereder det langsomt ved lav, skånsom varme. Ovntemperaturen øges i henhold til kernetemperaturen i produktet. Ved at bruge dette program bremses tilberedningsprocessen, så enzymerne får mere tid til at gøre kødet mørt. Til gengæld får du mindre svind og mere saftighed. Den begrænsede investering i ekstra tid sammenlignet med traditionel tilberedning er absolut umagen værd, og kødet behøver ikke hvile inden servering.

Scenarie

Hvis kernetemperaturen er f.eks. 20 °C, er ovnen indstillet til at have en deltatemperatur på 20 °C og en stegetemperatur på 40 °C. Hver gang kernetemperaturen stiger én grad, stiger ovntemperaturen tilsvarende, indtil den ønskede kernetemperatur er nået.

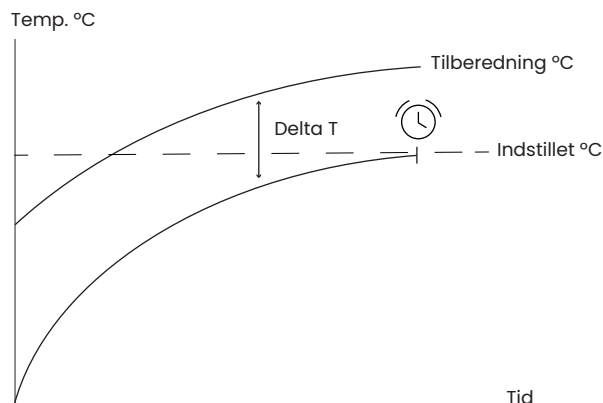
Når produktets kernetemperatur stiger, sætter Delta-T ovntemperaturen op.



Delta-T anbefales til:

- Ensartet tilberedning.
- Møring af sejere udsækninger.
- Store stykker kød, fjerkræ eller fisk.
- Konvektion, dampning, CombiSense og CombiSpeed.

Bemærk: Giv kødet ekstra struktur under det sidste trin af Delta-T-tilberedningen ved at brune det.



Den skånsomme tilberedning med Cook & Hold reducerer kødsvind markant, og resultatet er, at du sparer penge og samtidig øger din produktivitet.

Cook & Hold: Lad din ovn gøre arbejdet i køkkenet

Cook & Hold-metoden bruger Delta-T som tilberedningsfunktion indtil lige før, den ønskede kerntemperatur er nået. Cook & Hold opretholder derefter den indstillede temperatur, indtil du slukker for ovnen, og den automatiske fugtstyring sikrer de optimale betingelser for kødet, et højt fugtighedsniveau og minimalt svind.

Brug Cook & Hold til stegning natten over. Indstil ovnen, så den arbejder, mens du sover – du kan trygt regne med, at den sikrer et perfekt resultat. På den måde kan du opnå ekstra møre og saftige stege og samtidig udnytte din kombiovn på tidspunkter, hvor den ellers ikke er i brug.

Større udnyttelse, færre omkostninger

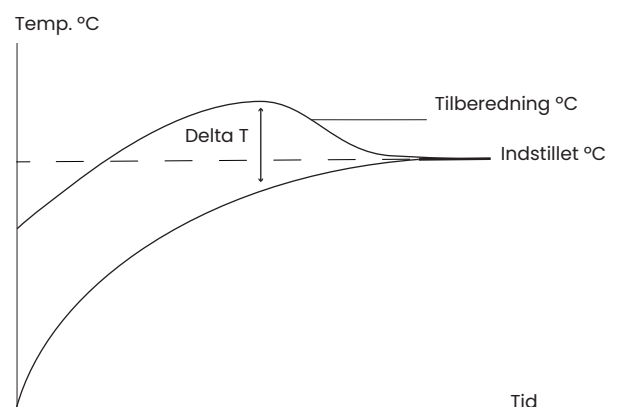
Med Cook & Hold kan du reducere dine omkostninger ved at købe billigere udskæringer, der tilberedes perfekt, mens du samtidig opnår mørhed og maksimal udnyttelse.

Brug Cook & Hold, når du ønsker at opnå en bestemt kerntemperatur, holde maden varm, når den er færdig, og gøre kødet mørt. Funktionen er også velegnet til tilberedning natten over.



Cook & Hold anbefales til:

- Styring af kerntemperaturen kombineret med skånsom hviletid.
- Dobbelt produktionskapacitet med tilberedning natten over.
- Perfekt mörning af store kød- og fjerkræprodukter.
- Sejere kødstykker eller billigere udskæringer bliver bedre ved langsom tilberedning.
- Praktisk madlavning.
- Konvektion og CombiSpeed.



Tilbered og servér med Delta-T

Tilberedning med Delta-T gør det muligt for dig at skære og servere kødet uden ekstra hviletid.

Det er ventetiden værd, fordi kød bliver mere mørt og saftigt, og der opnås en bedre udnyttelse samt en ultratynd, brun skorpe.

Scenarie:

Når du skal stege en roastbeef på den traditionelle måde i en varm ovn til en kernetemperatur på 54 °C, kræver det mindst 20 minutters hviletid inden udskæring.

Den samme proces med Delta-T-funktionen til 57 °C giver ca. 15 minutter længere stegetid, men med 12 % højere udnyttelse.

Få op til 12 % flere portioner ud af din steg.

