



Allez-y doucement avec Invoq

Une cuisson parfaite avec un rendement maximal

Nous avons fait en sorte qu'il soit facile pour vous d'y aller doucement et lentement. Utilisez votre four Invoq pour des processus de cuisson douce dans un environnement contrôlé, avec des avantages évidents pour la qualité des aliments ainsi que pour le profit.

- Rendement maximal
- Des résultats tendres et savoureux
- Qualité constante des aliments
- Documentation automatique HACCP pour la sécurité alimentaire
- Une consommation d'énergie plus faible

Le bénéfice de passer un peu plus de temps à utiliser le Delta-T est immense : jutosité, tendreté, meilleur rendement et croûte de cuisson ultra-fine.

Delta-T : Contrôle précis et exact de la température

Delta-T est une méthode de cuisson qui permet de contrôler votre produit en fonction de sa température à cœur, en le cuisant lentement avec une chaleur douce et faible. La température du four augmente en fonction de la température à cœur du produit. L'utilisation de ce programme ralentit le processus de cuisson, laissant plus de temps aux enzymes pour attendrir la viande. En retour, vous réduisez la freinte et conservez la jutosité. Votre investissement limité en temps supplémentaire par rapport à la cuisson traditionnelle en vaut vraiment la peine, et il élimine le besoin de temps de repos avant de servir.

Scénario

Si la température à cœur est par exemple de 20°C, le four est réglé pour avoir une température delta de 20°C et une température de cuisson de 40°C. Pour chaque degré d'augmentation de la température à cœur, le four s'élèvera en conséquence jusqu'à ce que la température centrale souhaitée soit atteinte.



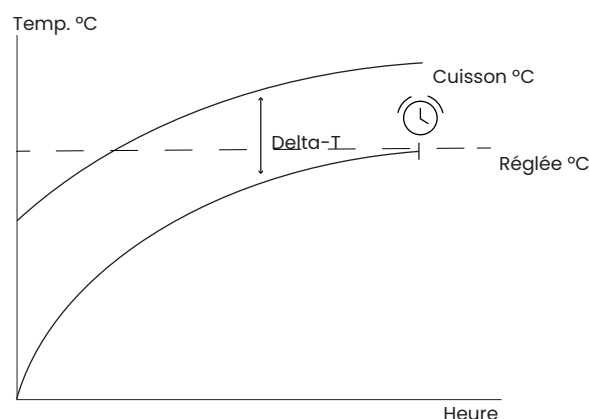
Au fur et à mesure que la température à cœur du produit augmente, Delta-T augmente la température de cuisson du four.



Delta-T est recommandé pour

- Cuisson uniforme sur toute la surface.
- Mise en adjudication de coupes plus sévères.
- Gros morceaux de viande, de volaille ou de poisson.
- Air pulsé, vapeur, CombiSense et CombiSpeed.

Remarque : Ajoutez une texture supplémentaire lors de l'étape finale de la cuisson Delta-T en saisissant la viande.



La préparation en douceur de Cook & Hold réduit considérablement la freinte de la viande et, par conséquent, vous économisez de l'argent tout en augmentant votre productivité.

"Cook & Hold" : Faites de votre four le «cheval de trait» de votre cuisine.

La méthode Cook & Hold utilise le Delta-T comme mode de cuisson jusqu'à ce que la température à cœur souhaitée soit atteinte. Cook & Hold maintient ensuite la température réglée jusqu'à ce que vous arrêtiez le four, tandis que le contrôle automatique de l'humidité assure les conditions optimales pour la viande, un niveau d'humidité élevé et une freinte minimale.

Utilisez la fonction Cook & Hold pour rôtir pendant la nuit. Réglez votre four pour qu'il fonctionne pendant que vous dormez, en sachant que le four vous garantira un résultat parfait. Ainsi, vous obtenez des rôtis extra tendres et juteux tout en profitant de votre four combiné pendant les heures non productives.

Plus de rendement, moins de coûts

Cook & Hold vous permet de réduire les coûts en achetant des morceaux moins chers qui seront parfaitement cuits tout en étant attendris et en obtenant un rendement maximal.

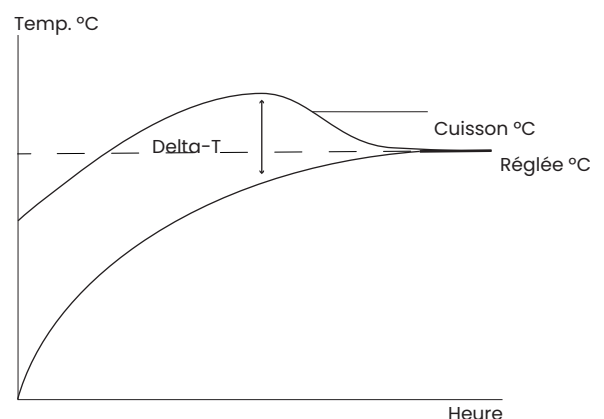


Utilisez la fonction Cook & Hold lorsque vous souhaitez atteindre une température à cœur spécifique, maintenir l'aliment chaud une fois qu'il est cuit et attendrir la viande. Elle est également utile pour la cuisson de nuit.



Cook & Hold est recommandé pour

- Contrôle de la température à cœur combiné à une période de maintien en température douce.
- Doublez la capacité de production avec la cuisson de nuit.
- Attendrissement parfait des gros produits de viande et de volaille.
- Les viandes plus dures ou les morceaux moins chers bénéficieront d'une longue cuisson lente.
- Cuisinez à votre convenance.
- Air pulsé et CombiSpeed.



Cuire et servir avec Delta-T

La cuisson avec Delta-T vous permet de découper et de servir la viande sans temps de repos supplémentaire. L'attente en vaut la peine pour obtenir une viande plus tendre et plus juteuse, un meilleur rendement et une croûte de cuisson ultra-fine.

Scénario de cas :

La cuisson d'un rôti de bœuf de style traditionnel dans un four chaud à une température à cœur de 54°C nécessitera au moins 20 minutes de repos avant la découpe.

Le même procédé en utilisant la fonction Delta-T à 57°C ajoutera environ 15 minutes à votre temps de cuisson mais avec un rendement supérieur de 12 %.

Obtenez jusqu'à
12 % de portions
supplémentaires pour
votre rôti du dimanche.

