



DET DANSKE
MADHUS

Opvarmnings-
vejledning



Hot-Fill poser



Ovn

BRUGERVEJLEDNING

– OPVARMNING AF HOT-FILL POSER

DETTE SKAL DU BRUGE NÅR DU TILBEREDER HOT-FILL POSER:

- 1 Bradepande/gastrobakke
- 2 Termometer
- 3 Bomulds- og plastichandsker
- 4 Varmehandsker
- 5 Skarp kniv eller saks
- 6 Serverings-skåle
- 7 Spatel



1 Læg poserne på en bageplade i ét lag på en gastrobakke. OBS: Det er vigtigt, at der er fast bund og fordybning i bradepanden da det letter håndteringen efter opvarmning.



5 Løft herefter posen direkte over i den skål/kande du har tænkt dig at servere i.



2 Sæt ovnen på max. 100° C varmluft.



6 Skær posen op med en skarp kniv/klip forsigtig i et hjørne med en saks, så indholdet løber direkte ned i serveringskanden/skålen.



3 Tag varmemhandsker på. OBS: Når maden er tilberedt SKAL hele bagepladen tages ud af ovnen og sættes af på et bord.



7 Skrab det sidste af indholdet ud af posen med en spatel.



4 Tjek temperaturen på maden ved at folde posen rundt om et termometer. OBS: Maden skal være over 80° C (internt krav) lovkrav 75° C.



8 Server i skål eller kande.