

GAARTIJDEN

Product	Ovenfunctie	Oven-temperatuur	Vocht-niveau	Bereidingstijd in minuten	Kern-temperatuur rood	Kern-temperatuur rose	Kern-temperatuur gaar
Groente							
Fijne bladgroente	100% stoom	100		4-6			
Vaste groente	100% stoom	100		12-16			
Harde groentes	100% stoom	100		18-22			
Rundvlees							
Braadstuk	Onder/boven	185	0		48-55	52-56	59-62
Mager vlees	Eerst aanbraden dan onder/boven	120	0		48-55	52-56	59-62
Vlees aan het bot	Combi stoomoven	150	1		x	52-56	59-62
Gevogelte							
Filet	Eerst aanbraden dan onder/boven	120			x	x	68-72
Bout	Combi stoomoven	190	2		x	x	72-74
Heel	Combi stoomoven	175	2		x	x	72-74
Varken							
Braadstuk	Combi stoomoven	120	1		x	58-63	65-68
Mager vlees	Eerst aanbraden dan onder/boven	120			x	58-63	65-68
Vlees aan het bot	Combi stoomoven	160	2		x	58-63	65-68
Draadjes vlees	Combi stoomoven	120	1		x	x	78-80
Vis							
Vetrijke vis (zalm)	100% stoom of combi- stoomoven	55 of 190	1		x	55	60
Wit vis	100% stoom of combi stoomoven	70 of 190	1		x	55	60
Magere vis (tonijn)	Dichtschroeien daarna doorgaren in droge oven	230			50	55	x