

Possibilités d'emploi du Hold-o-mat: Cook & Hold

Grâce à la température maximale de 120 °C, cette méthode de cuisson est applicable dans le hold-o-mat! Tenez compte des règles fondamentales suivantes et informez-vous auprès du spécialiste pour de plus amples détails!

Important: Posez la viande toujours sur une grille pour qu'elle ne baigne pas dans son propre jus.

Conseil: Une plaque au sol de l'appareil facilite le nettoyage.

Phase de rôissage	Phase de pré cuisson	Phase de cuisson	Phase Hold
Rôtir la viande sur le gril ou dans la poêle.	Cuire la viande durant au moins 10 min. à 120 °C dans le hold-o-mat préchauffé. Des pièces de viande plus volumineuses peuvent être cuites pendant 30 minutes à 120 °C.	Régler la température ambiante de cuisson à 30 °C de plus que la température à cœur désirée. (Ex.: Filet mignon de porc, température à cœur env. 65 °C + 30 °C = température de cuisson 95 °C)	Après avoir atteint la température à cœur désirée, régler le hold-o-mat 5-10 °C plus haut que la température à cœur indiquée (pas plus bas que 68 °C). La viande peut être gardée au point juste de la température pendant des heures. (Ex.: Filet mignon, temp. à cœur des mets 65 °C plus 5-10 °C = température hold 70-75 °C)

Quelques températures à cœur des mets importantes pour Cook & Hold. (cuisson à basse temp.)

Groupe de produit	Produit	Temp. idéale	Déhumidification
Boeuf	Filet rosé	53 °C	ouvert
	Filet à point	57 °C	ouvert
	Roastbeef rosé	54 °C	ouvert
	Roastbeef à point	58 °C	ouvert
Veau	Rôti de cuisseau de veau	70 °C	ouvert
	Filet mignon	62 °C	ouvert
	Poitrine farcie	78 °C	ouvert
	Rôti d'épaule	70 °C	ouvert
Porc	Cou	76 °C	ouvert
	Filet mignon	60 °C	ouvert
	Jambon cuit	77 °C	ouvert
	Epaule	68 °C	ouvert
	Côtelette, carré de porc fumé rôti	67 °C	ouvert
Agneau	Gigot	62 °C	ouvert
	Quasis	62 °C	ouvert
	Filet	57 °C	ouvert
Spécial	Cuisseau de chevreuil	60 °C	ouvert
	Selle de chevreuil	55 °C	ouvert
	Roulade de dinde	68 °C	ouvert
	Cuisse de lièvre	60 °C	ouvert

Valeurs données à titre indicatif.

Informations supplémentaires pour utilisateurs du Hold-o-mat KTM: Fonction «Cook & Hold» (p. ex. Roastbeef température basse).

Phase 1: 30 min./ca. 120 °C

Phase 2: 57 °C KTM/87 °C

Phase 3: 57 °C KTM/68 °C