

Possibilités d'emploi du Hold-o-mat: **Maintien au chaud**

Attention: En mode «maintien au chaud» pendant le service à la carte, la température doit être 15 °C plus élevée que recommandée.
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.

Produit	Préparation	Maintien au chaud	Déshumidification
---------	-------------	-------------------	-------------------

Maintien au chaud de grosses pièces:

Roastbeef	Préparation terminée	68 °C, max. 3 heures	ouvert
Carré de porc	Préparation terminée	75 °C, max. 3 heures	ouvert
Filet de boeuf Wellington	Préparation terminée	65 °C, max. 1 heures	ouvert
Gigot d'agneau	Préparation terminée	72 °C, max. 3 heures	ouvert
Cuissot de chevreuil	Préparation terminée	68 °C, max. 2 heures	ouvert
Fromage d'Italie	Préparation terminée	77 °C, max. 3 heures	ouvert
Bouilli, jambon cuit	Préparation terminée	85 °C, max. 3 heures	fermé

Maintien au chaud de petits morceaux rôtis:

Escalope panée, cordon bleu	Préparation terminée	82 °C, idéal 2 heures	enlevé
Steak, Escalope de porc	Préparation terminée	75 °C, idéal 2 heures	ouvert
Steak, Escalope de veau	Préparation terminée	72 °C, idéal 2 heures	ouvert
Escalope, Poitrine de poulet	Préparation terminée	75 °C, idéal 2 heures	ouvert
Cuisse et aile de poulet	Préparation terminée	84 °C, idéal 2 heures	ouvert
Médaille de filet de boeuf, Entrecôte	Préparation terminée	65 °C, idéal 2 heures	ouvert
Filet de selle d'agneau	Préparation terminée	68 °C, idéal 2 heures	ouvert
Poitrine de canard	Préparation terminée	72 °C, idéal 2 heures	ouvert
Spécialités sauvages telles que selle et escalope de chevreuil, sanglier etc.	Préparation terminée	68 °C, max. 1 heures	ouvert
Divers morceaux de viande ensemble à la Carte	Préparation terminée	68-72 °C, idéal 2 heures	ouvert

Poisson:

Poisson poché (p.ex. cabillaud)	Crû, épicé, faire pocher sur une tôle beurrée avec un peu de liquide, min. 45 min. à 80 degrés.	70 °C, max. 2 heures	fermé
Poisson poché (p.ex. cabillaud)	Pochage terminé	75 °C, max. 2 heures	fermé
Poisson rôti	Rôtissage terminé	80 °C, max. 2 heures	ouvert
Poisson frit (p.ex. perche en pâte)	Friture terminée	85 °C, max. 1 heures	ouvert

Produits de boulangerie:

Croissant au jambon, rissole à la viande	Cuisson terminée	85 °C, max. 2 heures	enlevé
Petits fours p. apéritif en pâte feuilletée	Cuisson terminée	85 °C, max. 2 heures	enlevé

Spécial:

Légume cuit à la vapeur	Cuisson + préparation terminées	92 °C, max. 1 heures	fermé
Riz, Pâtes, Spetzli	Cuisson + préparation terminées	88 °C, max. 2 heures	fermé
Gratins, Soufflés	Cuisson + préparation terminées	92 °C, max. 2 heures	semi-ouvert
Rösti Pick, Galettes	Préparation terminée	95 °C, max. 2 heures	enlevé
Plats aux oeufs: Omelettes, oeufs pochés	Préparation conventionnelle, bien baveuse	68 °C idéal 1 heures	semi-ouvert

Ces valeurs sont approximatives.