

Serveerwonder



- Een wonder op culinair gebied! **Superveelzijdig**: voor het **koken, pocheren, ontdooien, uitlekken, afgieten, serveren** en **bewaren** van voedingswaren.
- Bestaat uit **3 onderdelen**:
 1. **Basis** (3 l):
 - Heeft een **gekorrelde buitenkant** om de zichtbaarheid van krassen te verminderen
 - Voorzien van een **brede rand** om goed te kunnen vasthouden.
 2. **Vergiet**:
 - Heeft **twee handvaten** om makkelijk te kunnen vastnemen;
 - Voorzien van **voetjes** onderaan om niet in contact te komen met het water in de basis.
 3. **Deksel**:
 - Zorgt voor **extra isolatie** en dus temperatuurbehoud.
 - Door de **bolle vorm** vloeit condensvocht langzaam via het deksel langs de rand van de basis terug naar beneden onder het vergiet (en niet terug op de voedingswaren).
 - Heeft een **gekorrelde buitenkant** om de zichtbaarheid van krassen te verminderen.
- Tussen de bodem en het vergiet is er genoeg plaats voor 500 ml vocht of ijsblokken.
- Ideaal voor op de camping of als je niet genoeg gaspitten of kookzones tot je beschikking hebt.



Dimensies

Ø 23 x 13 cm h / 3 l

Gebruik

Multifunctioneel met heel veel mogelijkheden:

- Voor het **pocheren** van vis, gevogelte of fijne groenten. Vul de basis met kokend water, doe de voedingswaren in het vergiet, sluit met het deksel en laat 20 min koken.
- Voor het **garen** van diverse **pasta's** b.v. macaroni en tortellini, couscous, rijst ...
- Voor **hygiënisch ontdooien**: het dooiwater lekt door het vergiet weg.
- Voor het **afgieten** van gekookte groenten, pasta, bonen ...
- Voor het **ontdooien** van vlees of vis. Plaats in het vergiet zodat het vocht kan uitlekken in de basis.
- Voor het **serveren** van gekookte bladgroente zoals spinazie of andijvie (blijven niet in hun kookvocht liggen) of voor gewassen fruit zoals druiven, kersen, aardbeien, pruimen ...
- Voor **extra warm houden** van voedingswaren voor laatkomers: ½ liter heet water onder in de basis met daarop het vergiet.
- Voor **extra koud houden**: vul de basis met geschaafd ijs (AdaptaChef Schaafrasp).
- De basis kan ook als **slakom** of, met deksel, als **serveerschaal** gebruikt worden.

Voedsel	Hoeveelheid	Bereidingsduur
Verse bloemkool	1 kleine	30 min (beetbaar)
Champignons	500 g	20 min
Rijst*	600 g	9 min in een kookpot koken, uitgieten in het vergiet en sluiten met deksel. 20 min garen (afh. soort rijst)
Macaroni / spaghetti / mie*	max. 500 g	± 10 min
Spinazie	250 g	10 min
Vis	max. 750 g	20 min

* De bereidingsduur is een richtlijn en kan verschillen per merk of soort.