

Slagerij van Guilik BV

GEBRUIKSAANWIJZING OPWARMEN

“Meeneem Buffet”

- Alle producten zitten in een koelbox verpakt in RVS bakjes die in de meegeleverde chafing dishes passen.
- Zet de koelbox op een koele plaats en plaats enkele koelelementen in de koelbox. Ververs deze elke 6 uur zodat alle producten goed gekoeld blijven.

2 UUR VOOR GEBRUIK VAN HET BUFFET:

- **Stokbrood afbakken** (indien nog niet afgebakken): oven voorverwarmen op 200 graden, afbakken in 11 tot 13 minuten.
- **Soep** (indien van toepassing): snijdt met een scherp mesje voorzichtig in de zijkant van de soepverpakking boven een pan en giet de inhoud in de pan (niet hard knijpen). De soep langzaam op temperatuur brengen en regelmatig doorroeren.
- **Buffet opwarmen:**
 - Zet de chafing dishes altijd binnen neer want buiten komt er niet genoeg temperatuur in de bakken om het buffet op te warmen.
 - Plaats de chafing dishes op een stevige ondergrond en verwijder de deksels uit de onderbakken. (deze liggen op de kop in de onderbak in verband met transport)
 - Vul de onderbakken met zo **heet** mogelijk water. (bij voorkeur uit de waterkoker, anders uit de hete kraan) Vul de bakken zodat de RVS inzetbakken met de producten net geraakt gaan worden maar niet gaan drijven.
 - Voor het stampotbuffet dient u ook heet water bij de rookworsten in te doen.
 - Verwijder de dekseltjes van de gelpotjes en steek deze aan zet deze onder de chafing dishes. De gel potjes zijn na ongeveer 3,5 uur opgebrand.
 - Plaats vervolgens de RVS inzetbakken met de producten in de chafing dishes en plaats de deksels erop.
 - Roer of schep na een uur de producten even door of om, zodat alles even warm wordt.
- **Buffet gereed na 2 uur opwarmen:**
 - Voor het stampottenbuffet: giet het water van de rookworsten af en verdeel de worsten in 3 stukken en plaats de RVS bak terug in de chafing dish
 - Verwijder de deksels en...

EET SMAKELIJK!

OPRUIMEN VAN HET BUFFET

- De gelpotjes gaan vanzelf uit, of zelf met een lepel het vuur doven.
- Wacht tot de chafing dishes en gelpotjes voldoende zijn afgekoeld.
- Verwijder de inzetbakken uit de onderbakken en verwijder eventueel de etens- en sausresten. Zet eventueel de inzetbakken in de afwasmachine of was ze af, zodat de resten niet aancoeken en uitdrogen. Dit is niet verplicht maar zou ons wel helpen. 😊
- De inzetbakken kunt u weer terug plaatsen in de koelbox zoals ze ook werden aangeleverd.
- De onderbakken kunt u leeggieten en plaats vervolgens de deksel weer op de kop in de onderbak. (de onderbakken niet op elkaar stapelen!)
- **U kunt alles dus weer inleveren zoals u het ook heeft meegekregen!**