



Store besparelser med Cook & Hold

Cook & Hold funktionen er ideel til natstegning, idet du opnår fleksibel tilberedning ved at benytte combiovenen, selv når køkkenet er ubemandet. Derved udnyttes ovnens kapacitet optimalt. Med natstegning af eksempelvis oksestege og skinker får du endvidere et betydeligt mindre stegesvind. På den måde sparer du penge hver eneste dag i køkkenet.

Cook & Hold i praksis

Cook & Hold anvender som udgangspunkt Delta-T som tilberedningsfunktion. Du vælger selv den ønskede kerntemperatur, hvorefter combiovenen styrer temperaturen i ovnrummet. Ovntemperaturen vil som standard være ca. 20°C over den aktuelle kerntemperatur og stiger derfor gradvist.

Umiddelbart før den ønskede kerntemperatur er nået, sørger Cook & Hold for, at denne holdes, indtil du afbryder ovnen. Den automatiske fugtregulering sikrer kødet mod udtørring og er dermed med til at reducere stegesvindet.

Cook & Hold funktionen er standard på HOUNÖs KPE combiovene og tilkøb til CPE combiovene.



Sådan indstilles Cook & Hold

- 1) Brun kødet af i combiovenen
- 2) Køl temperaturen i ovnrummet ned til 40°
- 3) Vælg stegespyds-funktionen under Genopvarmning
- 4) Vælg Cook & Hold og indstil den ønskede kerntemperatur
- 5) Tryk START

Cook & Hold bevarer saftigheden

Den langsomme tilberedning, som Cook & Hold sikrer, giver meget saftige stege, fordi saften forbliver i kødet. Holdetiden er med til at mørne kødet yderligere. Cook & Hold er derfor velegnet til ukurante kødstykker som eksempelvis yderlår, bov og skinker, hvor du mørner kødet ved hjælp af den skånsomme tilberedning.



27% mindre kødforbrug

Det Sunde Køkken på Slagelse Sygehus, som dagligt tilbereder mad til 870 sygehuspatienter, har opnået betydelige besparelser ved brug af Cook & Hold. Størstedelen af køkkenets tilberedning af kød foregår ved ovnstegning i køkkenets combiovne. Susanne Christensen, der er afdelingsleder for produktionen i køkkenet på Slagelse Sygehus, fortæller om sine erfaringer med combiovne:

"Vores ovne fra HOUNÖ har haft den utrolig positive sidegevinst, at vi nu har et langt mindre stegesvind. Hvor jeg f.eks. tidligere brugte 150 kg oksesteg til en dagsproduktion, kan jeg nu nøjes med 110 kg og opnå nøjagtigt den samme mængde færdigtilberedt kød. Det er en daglig besparelse på 27% "

"Samtidig har vi oplevet, at kvaliteten af de måltider, som vi tilbereder, er markant forbedret. Eksempelvis er vores oksesteg mere ensartede i stegningen".

Beregn din besparelse

Tjek hvor meget du kan spare på dit kødforbrug ved at bruge Cook & Hold på www.houno.com.



Besparelser i køkkenet på Slagelse Sygehus

	Kødforbrug pr. dag	Pris pr. kilo	Omkostning pr. dag	Omkostning pr. år
Traditionel stegning	150 kg	40,-	6.000,-	219.000,-
Cook & Hold	110 kg	40,-	4.400,-	1.606.000,-
Besparelse	40 kg	40,-	1.600,-	584.000,-

HOUNÖ A/S
 Alsvej 1
 DK 8940 Randers SV
 Danmark
 Tlf. +45 87 11 47 11
 Fax +45 87 11 47 10
houno@houno.com
www.houno.com

Opskrifter til Cook & Hold

Find inspiration og vejledning til brug af Cook & Hold på vores hjemmeside www.houno.com. Her kan du også tilmelde dig Månedens Opskrift, hvorefter du vil modtage opskrifter og kokketips fra HOUNÖs kok.