



Tjäna pengar med Cook & Hold

Cook & Hold funktionen är idealisk för att göra långtids- eller nattstekning av hela stekar utan att köket är bemannat, och dessutom få ut mer av produkterna, då det blir betydligt mindre lättnad av produkterna.

Cook & Hold i praktiken

Med Cook & Hold programmet, ställer man in önskad kärntemperatur i produkten och därefter tar Delta-T funktionen vid och styr ugnsrummets temperatur så att den aldrig är högre än 20°C över den aktuella kärntemperaturen som kärntemperaturnålen mäter.

När den önskade kärntemperaturen uppnåtts kommer Cook & Hold funktionen att bibehålla luftfuktighet i ugnsutrymmet, bevara den inställda temperaturen, ända tills ugnen stängs av och detta utan att produkten minskar i vikt ytterligare.

Cook & Hold levereras som standard på HOUNÖ's KPE ugn och kan fås som extra tillbehör på CPE ugnen.



Så här används Cook & Hold

1. Bryn köttet i kombiugnen
2. Sänk temperaturen i ugnsrummet till minst 40°
3. Välj återuppvärmningsläget och kärntemperaturnål
4. Välj Cook & Hold med önskad kärntemperatur
5. Tryck på start

Cook & Hold bevarar köttsaften

Eftersom tillagning sker under lång tid och låg temperatur bevarar produkterna sin mörhet och saftighet mer än vid traditionell stekning. Utmärkt till stekning av t.ex. högrev eller andra produkter.



Sjukhus sparar 27% kött

På sjukhusköket "Det Sunde Kökken" i Slagelse, Danmark, med avdelningschefen Susanne Christensen i spetsen, lagar man mat till 870 patienter om dagen och har gjort imponerande inbesparingar vid nattstekning i HOUNÖ's Visual Cooking ugnar med hjälp av Cook & Hold funktionen.

" Med den nya ugnen och tekniken har vi fått ytterligare en sidovinst, vilket innebär att när vi tidigare använde 150 kg oxkött, behöver vi nu bara köpa 110 kg och ändå få ut samma mängd tillagat färdigt kött som tidigare, en daglig besparing på 27%".

" Dessutom har vi upplevt att kvalitén på den mat vi tillagar markant har förbättrats".

Se själv vad du kan spara

Gå in på www.houno.com för att se hur mycket du själv kan spara på din egen köttantering med att använda Cook & Hold funktionen.



Det Sunde Kökkens besparing

	Köttförbrukning per dag	SEK per kilo	SEK i totalt per dag	SEK i totalt per år
Traditionell stekning	150 kg	50,-	7.500,-	2.737.500
Cook & Hold	110 kg	50,-	5.500,-	2.007.500
Besparing	40 kg	50,-	2.000,-	730.000,-

HOUNÖ Svenska
Mölnalsvägen 89
S 412 63 Göteborg
Tel. +46 (0) 31 404 150
Fax +46 (0) 31 832 690
houno@houno.com
www.houno.com

Menyer och recept Cook & Hold

Hitta inspiration och vägledning för Cook & Hold matlagning på vår hemsida på www.houno.com. Här kan man även prenumerera på månadens recept från HOUNÖ's köksmästare.