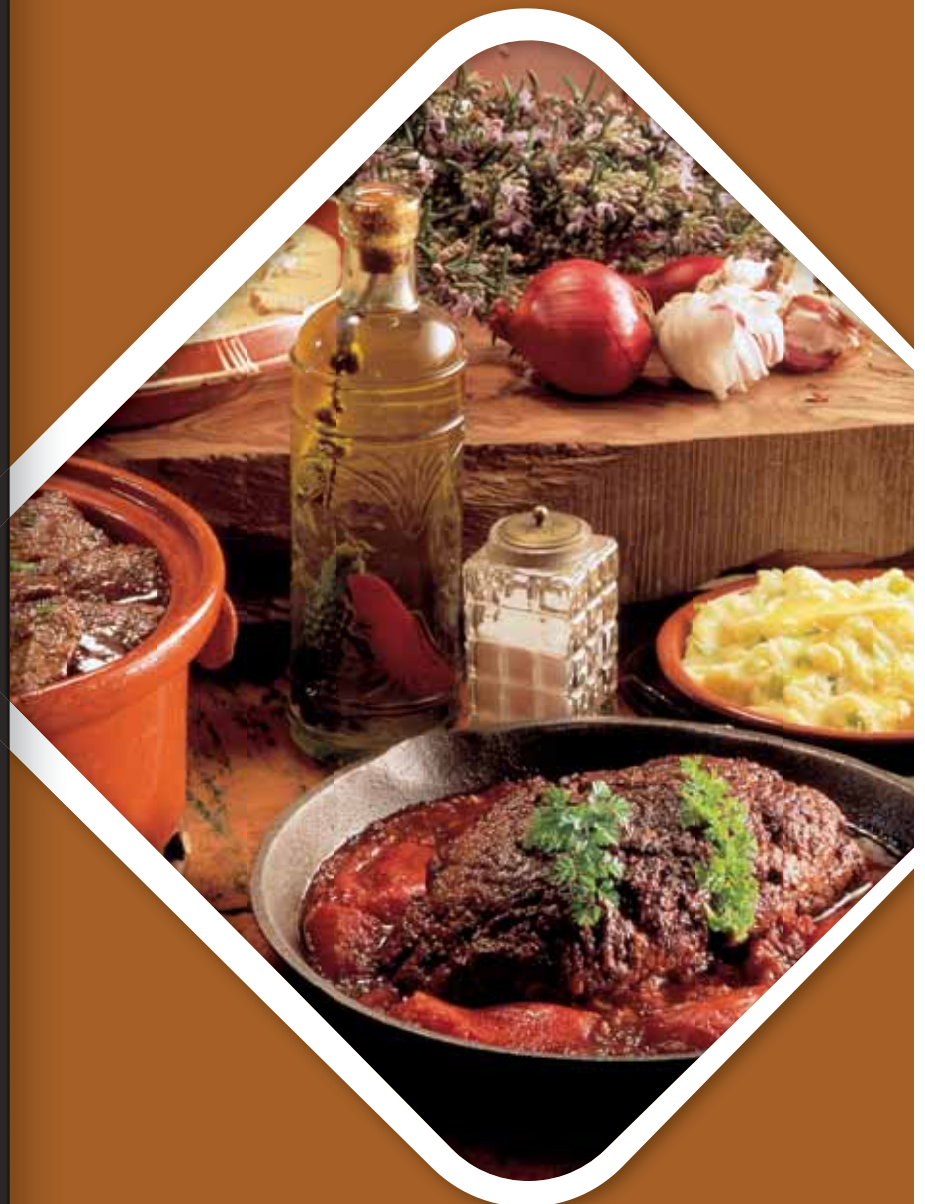




RM GASTRO

Książka kucharska

dla ułatwienia obsługi pieców konwekcyjno-parowych Retigo Vision



retigo®



SZANOWNI KLIENCI

oddajemy w Wasze ręce drugie wydanie Książki kucharskiej RETIGO - poradnika, który pomoże Wam wyczarować wyjątkowe dania dla swoich konsumentów.

Publikacja ta została stworzona przez wyspecjalizowanych kucharzy RETIGO i zawiera procedury najczęściej stosowane podczas gotowania w piecach konwekcyjno-parowych, zsynchronizowane z piecami RETIGO Vision. Znajdziecie tutaj różne sposoby opracowywania tradycyjnych rodzajów mięs, rady dotyczące gotowania dodatków i warzyw, pieczenia chleba, ale także niektóre zagraniczne przepisy i procedury. Nasza książka kucharska zawiera również krótki opis podstawowych elementów sterowania pieców konwekcyjno-parowych RETIGO Blue i Orange Vision, co ułatwia orientację w dużej ilości funkcji i ustawień.

Książka kucharska została stworzona przede wszystkim z myślą o tych użytkownikach, którzy znają receptury dań i dlatego zawiera tylko procedury dotyczące ich obróbki cieplnej w piecu konwekcyjno-parowym RETIGO Vision.

Prosimy pamiętać, że Książka kucharska RETIGO NIE JEST instrukcją obsługi pieca konwekcyjno-parowego i służy wyłącznie jako pomoc i inspiracja podczas używania pieców konwekcyjno-parowych RETIGO VISION. Aby bezproblemowo używać pieca konwekcyjno-parowego i rozsądnie korzystać z Książki kucharskiej RETIGO przeczytaj najpierw instrukcję obsługi Twojego pieca konwekcyjno-parowego, która została dostarczona wraz z urządzeniem.

Dziękujemy za okazanie przychylności firmie RETIGO - czeskiemu producentowi urządzeń gastronomicznych. Życzymy Państwu wielu pachnących i smacznych wrażeń w tak atrakcyjnej branży, jaką jest gastronomia.

Smacznego i wiele zapału do twórczej pracy życzy

zespół RETIGO

Spis treści



Wołowina

Wieprzowina

Drób

Ryby

Przystawki

Dania słodkie

Desery

Nowoczesna gastronomia

Kuchnia międzynarodowa

Gastropojemniki

Tabele pojemności

14-19

20-27

28-33

34-37

38-43

44-47

48-51

52-59

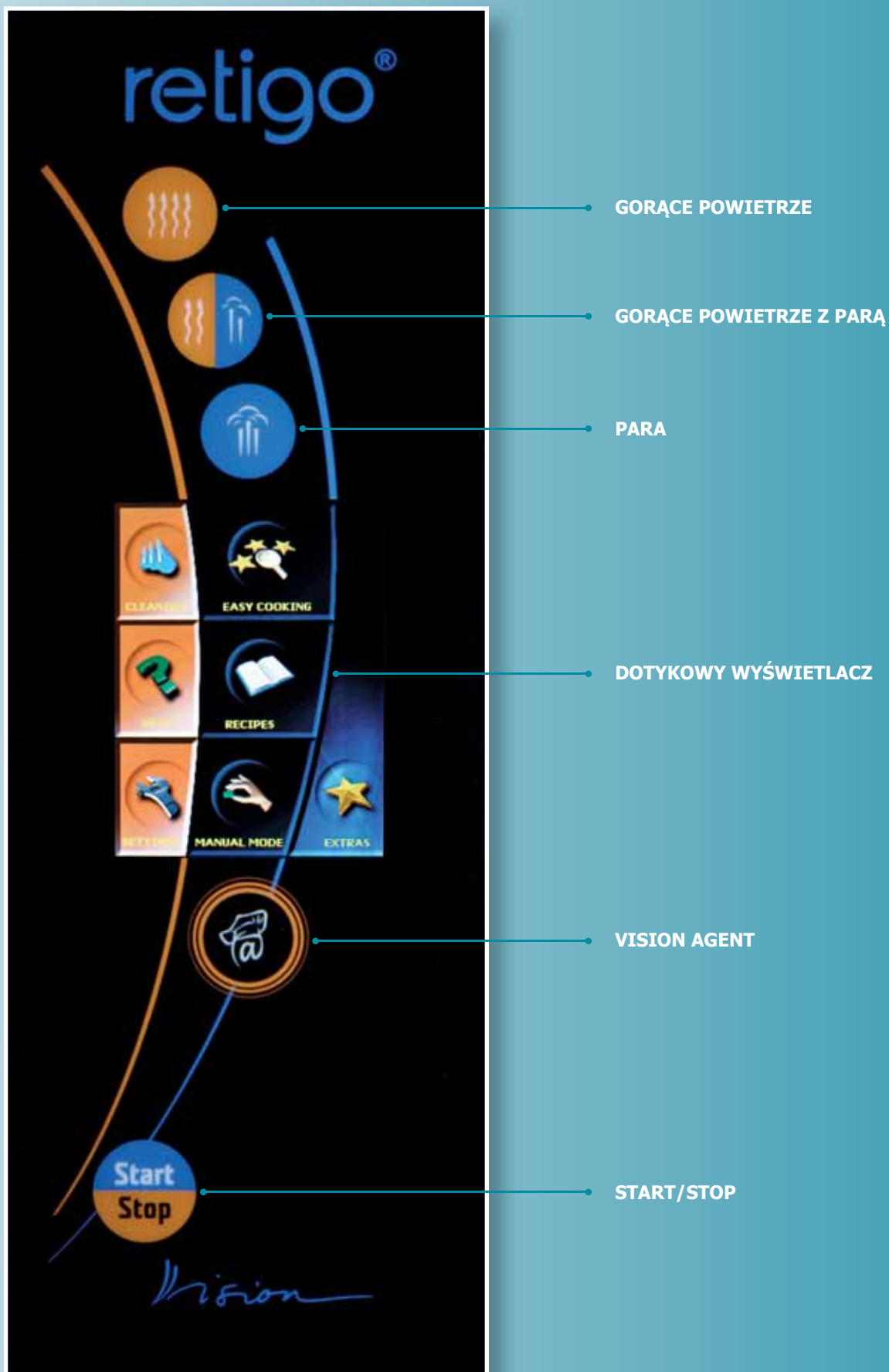
60-69

70-75

76-95

Blue Vision

Panel sterowania pieca konwekcyjno-parowego



Uwaga: Książka kucharska NIE JEST instrukcją obsługi pieca konwekcyjno-parowego. Służy wyłącznie jako pomoc i inspiracja podczas używania pieców konwekcyjno-parowych RETIGO VISION. Aby bezproblemowo używać urządzenia i świadomie korzystać z Książki kucharskiej RETIGO przeczytaj najpierw instrukcję obsługi Twojego pieca konwekcyjno-parowego, która została dostarczona wraz z urządzeniem.

Obsługa i tryby - Blue Vision

Podstawowe przyciski sterowania

Piec konwekcyjno-parowy RETIGO Blue Vision jest wyposażony w dotykowy panel sterowania. Poszczególne funkcje można wybrać w prosty sposób, poprzez delikatne dotknięcie odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu lub odpowiedniego przycisku danego trybu opracowania dań.

W górnej części panelu, nad wyświetlaczem znajdują się trzy przyciski wyboru trybu gotowania, a w części pod wyświetlaczem umieszczone są przyciski "VISION AGENT" i "START/STOP".



Przycisk trybu **Gorącego powietrza**

Po wciśnięciu tego przycisku zostaną ustawione następujące wartości gotowania:

Czas przygotowania: 30 min. | Temperatura wnętrza: 180 °C | Wilgotność: 0%

- Wartości czasu można nastawić w zakresie 1 min. – 23 godz. 59 min.
- Wartości temperatury można nastawić w zakresie 30–300 °C
- Wykorzystanie: pieczenie, smażenie, grillowanie, dania na zamówienie
- Zastępuje smażenie na patelni lub pieczenie w piecyku, smażenie we frytownicy itp.



Przycisk trybu **Gorące powietrze z parą**

Po wciśnięciu tego przycisku zostaną ustawione następujące wartości gotowania:

Czas przygotowania: 30 min. | Temperatura wnętrza: 160 °C | Wilgotność: 50%

- Wartości czasu można nastawić w zakresie 1 min. – 23 godz. 59 min.
- Wartość temperatury można nastawić w zakresie 30–300 °C
- Wykorzystanie: oszczędne pieczenie (mięso, ciasta), zapiekanie dań
- Zastępuje pieczenie z koniecznością nieustannego podlewania lub takie opracowanie potraw, przy którym danie wymaga określonego procentu wilgoci i jednoczesnego opracowania za pomocą gorącego powietrza itp.



Przycisk trybu **Para**

Po wciśnięciu tego przycisku zostaną ustawione następujące wartości gotowania:

Czas przygotowania: 30 min. | Temperatura wnętrza: 99 °C | Wilgotność: 100%

- Wartości czasu można nastawić w zakresie 1 min. – 23 godz. 59 min.
- Wartość temperatury można nastawić w zakresie 30–130 °C
- Wykorzystanie: gotowanie
- Zastępuje gotowanie w wodzie.



Przycisk **VISION AGENT**

- Służy do pokazywania informacji o dowolnej ikonie. Wciśnij przycisk Agent a następnie ikonę, której znaczenie chcesz wyjaśnić. Pojawi się podpowiedź.



Przycisk **START/STOP**

- Służy do uruchamiania i zatrzymywania procesu gotowania.

Blue Vision

Wyświetlacz dotykowy Vision Touch



AUTOMATYCZNE MYCIE

EASY COOKING

PODPOWIEŹ

PROGRAMY

SERWIS

EXTRAS

USTAWIANIE RĘCZNE

Pozostałe ikony sterowania i ich funkcje



Ustawienia czasu

- Umożliwia ustawianie czasu procesu gotowania w zakresie 1 min. – 23 godz. 59 min.



Ustawienia temperatury wewnątrz dania

- Umożliwia ustawienie temperatury wewnątrz dania (30–110 °C). Po osiągnięciu tej temperatury dojdzie do zakończenia procesu gotowania.



Ustawienia temperatury

- Umożliwia ustawienie temperatury procesu gotowania w zakresie dozwolonym w poszczególnych trybach.



Funkcje specjalne

- Umożliwia ustawianie specjalnych funkcji pieca konwekcyjno-parowego.



Automatyczny start

- Funkcja umożliwiająca ustawianie czasu automatycznego startu.



Cook&Hold

- Funkcja umożliwiająca utrzymanie dania po opracowaniu technologicznym w odpowiednie temperaturze.



Delta T

- Zapewnia stałą różnicę pomiędzy temperaturą w środku mięsa i komory gotowania.



Stale oświetlenie

- Ustawienia stałego oświetlenia komory gotowania.



Nawilżanie ręczne

- Po wciśnięciu tej ikony dojdzie do podwyższenia wilgotności w komorze gotowania.



Sygnal dźwiękowy

- Ustawienia sygnału dźwiękowego po zakończeniu poszczególnych kroków programu.



Klapka

- Umożliwia wywietrzenie komory gotowania i usunięcie nadmiaru wilgotności poprzez otwarcie klapki.



Taktowanie wentylatora

- Umożliwia ustawienia specjalnego trybu obrotów wentylatora do pieczenia oszczędnego, ewentualne utrzymywanie dań w temperaturze, przy której będą wydawane.



Nagrzewanie/chłodzenie

- Umożliwia wybór trybu automatycznego nagrzewania komory przed pieczeniem, ewentualnie automatycznego chłodzenia komory w przypadku zbyt wysokiej temperatury początkowej.



Połowa mocy

- Umożliwia wybranie połowy zużycia energii.



Obroty wentylatora

- Umożliwia ustawienie obrotów wentylatora na 5 prędkości.



Golden Touch

- Zapewnia zapieczenie dania jako ostatni krok procesu gotowania.

Blue Vision

Znaczenie ikon na wyświetlaczu dotykowym

Duży panel dotykowy z kolorowym wyświetlaczem zapewnia łatwą i intuicyjną obsługę. Unikatowa technologia produkcji umożliwia rejestrowanie mocy nacisku, dzięki czemu panel będzie świetnie działał również przy utrudnionych warunkach, często występujących w kuchni.

Podstawowy ekran nawigacyjny umożliwia szybki wybór programu, wybór funkcji uzupełniających lub przejście do trybu ręcznego. Wszelkie funkcje sterowania są jasno pokazane za pomocą kolorowych ikon 3D. Ikony te są rozłożone na panelu sterowania tak, aby były dostatecznie duże, czytelne i przejrzyste. VISION TOUCH gwarantuje łatwą obsługę również użytkownikom, którzy nie mają doświadczenia z urządzeniami podobnego typu.

Szybka i łatwa konserwacja dzięki gładkiej powierzchni bez złączy jest oczywistością. Specjalne materiały zapewniają wysoką odporność i bardzo długą żywotność panelu.



Przycisk trybu **Automatycznego mycia**

- Umożliwia wybór z kilku programów Automatycznego mycia pieca konwekcyjno-parowego.



Przycisk trybu **Podpowieź**

- Pokazuje instrukcję obsługi pieca konwekcyjno-parowego.



Przycisk trybu **Serwis**

- Umożliwia wybór funkcji serwisowych pieców konwekcyjno-parowych (ustawienie czasu/daty, dźwięków, dostępu do techniki serwisowej).



Przycisk trybu **Easy Cooking**

- Umożliwia wybór technologii w zależności od rodzaju dania, które chcesz ugotować. Easy Cooking to technologia stworzona przez zespół wykwalifikowanych kucharzy firmy RETIGO.



Przycisk trybu **Programy**

- Umożliwia wybór wstępnie ustawionych programów, utworzenie i klasyfikację, pokazywanie i wybór dziesięciu używanych ostatnio programów lub stworzenie kategorii ulubionych programów.



Przycisk trybu **Ustawienia ręczne**

- Umożliwia ręczne ustawianie i zmianę parametrów procesu gotowania (czas, temperatura, wilgotność, temperatura wnętrza dania, funkcje specjalne).



Przycisk trybu **Extras**

- Umożliwia dostęp do specjalnych funkcji pieca konwekcyjno-parowego, np. nocne gotowanie, ustawienia czasu wsuwania lub pokazywanie danych HACCP dotyczących konkretnego procesu gotowania.

Orange Vision

Panel sterowania pieca konwekcyjno-parowego



GORĄCE POWIETRZE

GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ

PARA

DOTYKOWY WYŚWIETLACZ

PRZYCISK MAGIC

STRZAŁKA FUNKCJI +

STRZAŁKA FUNKCJI -

START/STOP

Uwaga: Książka kucharska NIE JEST instrukcją obsługi pieca konwekcyjno-parowego. Służy wyłącznie jako pomoc i inspiracja podczas używania pieców konwekcyjno-parowych RETIGO VISION. Aby bezproblemowo używać urządzenia i świadomie korzystać z Książki kucharskiej RETIGO przeczytaj najpierw instrukcję obsługi Twojego pieca konwekcyjno-parowego, która została dostarczona wraz z urządzeniem.

Orange Vision

Podstawowe przyciski sterowania

Piec konwekcyjno-parowy jest wyposażony w dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem wartości numerycznych. Wybór poszczególnych funkcji jest prosty i przebiega poprzez delikatne dotknięcie odpowiedniej ikony na panelu oraz ustawienie wartości za pomocą strzałek umieszczonych w dolnej części panelu lub poprzez dotknięcie odpowiedniego przycisku trybu opracowania dania. W górnej części panelu, nad wyświetlaczem znajdują się trzy przyciski wyboru trybu gotowania, a w części pod wyświetlaczem umieszczone są przyciski "MAGIC", "START/STOP" i przyciski "Strzałki".



Przycisk trybu **Gorącego powietrza**

- Zastępuje smażenie na patelni lub pieczenie w piecu, smażenie we frytkownicy itp. (por. Blue Vision)



Przycisk trybu **Gorące powietrze z parą**

- Zastępuje pieczenie z koniecznością nieustannego podlewania lub takie opracowanie, gdzie danie wymaga pewnego stopnia wilgotności.



Przycisk trybu **Para**

- Zastępuje gotowanie w wodzie. (por. Blue Vision)



Przycisk trybu **MAGIC**

- Służy do potwierdzania, wyboru i ustawień specjalnych funkcji (np. Mycie ręczne, Info, Ustawienia w menu "Extras").



Przycisk **START/STOP**

- Służy do uruchamiania i zatrzymywania procesu gotowania.



Przyciski **Strzałki**

- Służą do ustawiania wartości lub do przeglądania poszczególnych pozycji w menu, np. w sekcji "Extras".



Orange Vision

Wyświetlacz dotykowy – ekran podstawowy po włączeniu



Przycisk trybu **Wybór programów**

- Umożliwia wybór wstępnie ustawionych programów gotowania, ewentualnie ich zmianę.



Przycisk trybu **Ustawienia czasu**

- Umożliwia ręczne ustawianie czasu trwania procesu gotowania w zakresie 1 min. – 23 godz. 59 min.



Przycisk trybu **Ustawienia temperatury**

- Umożliwia ręczne ustawianie temperatury procesu gotowania w zakresie dozwolonym dla poszczególnych trybów.



Przycisk trybu **Klapka** (wyposażenie opcjonalne)

- Umożliwia otwarcie lub zamknięcie klapki w razie potrzeby wywietrzenia komory gotowania i usunięcia nadmiaru wilgoci.



Przycisk trybu **Extras**

- Umożliwia wybór specjalnych funkcji pieca konwekcyjno-parowego.

Orange Vision

Znaczenie ikon na wyświetlaczu dotykowym

Piece konwekcyjno-parowe Orange Vision są wyposażone w dotykowy panel sterowania Vision Touch z wyświetlaczem diodowym. Ten przejrzysty panel i wyświetlacz pozwolą na proste zaprogramowanie i dopasowanie ustawień urządzenia.

Są tu zachowane najważniejsze funkcje podstawowe pieca konwekcyjno-parowego, zapewniające bezproblemowe pełnowartościowe gotowanie. Dodatkowo można wprowadzić do 99 programów po 9 kroków.

Szybka i łatwa konserwacja dzięki gładkiej powierzchni bez złączy jest oczywistością. Specjalne materiały zapewniają wysoką odporność i bardzo długą żywotność panelu.



Przycisk trybu **Zapis programu/kroku**

- Umożliwia zapisanie ustawionych parametrów do programu/kroku.



Przycisk trybu **Ustawienia temperatury wewnątrz dania**

- Umożliwia ustawienie temperatury wewnątrz dania (30–110 °C). Po osiągnięciu tej temperatury dojdzie do zakończenia procesu gotowania.



Przycisk trybu **Ustawienia wilgotności**

- Umożliwia ustawianie i zmianę wilgotności w komorze gotowania w trybie "Gorące powietrze z parą".



Przycisk trybu **Zwilżanie ręczne**

- Umożliwia ręczne zwiększanie wilgotności w komorze gotowania w trybie "Gorące powietrze" i "Gorące powietrze z parą".

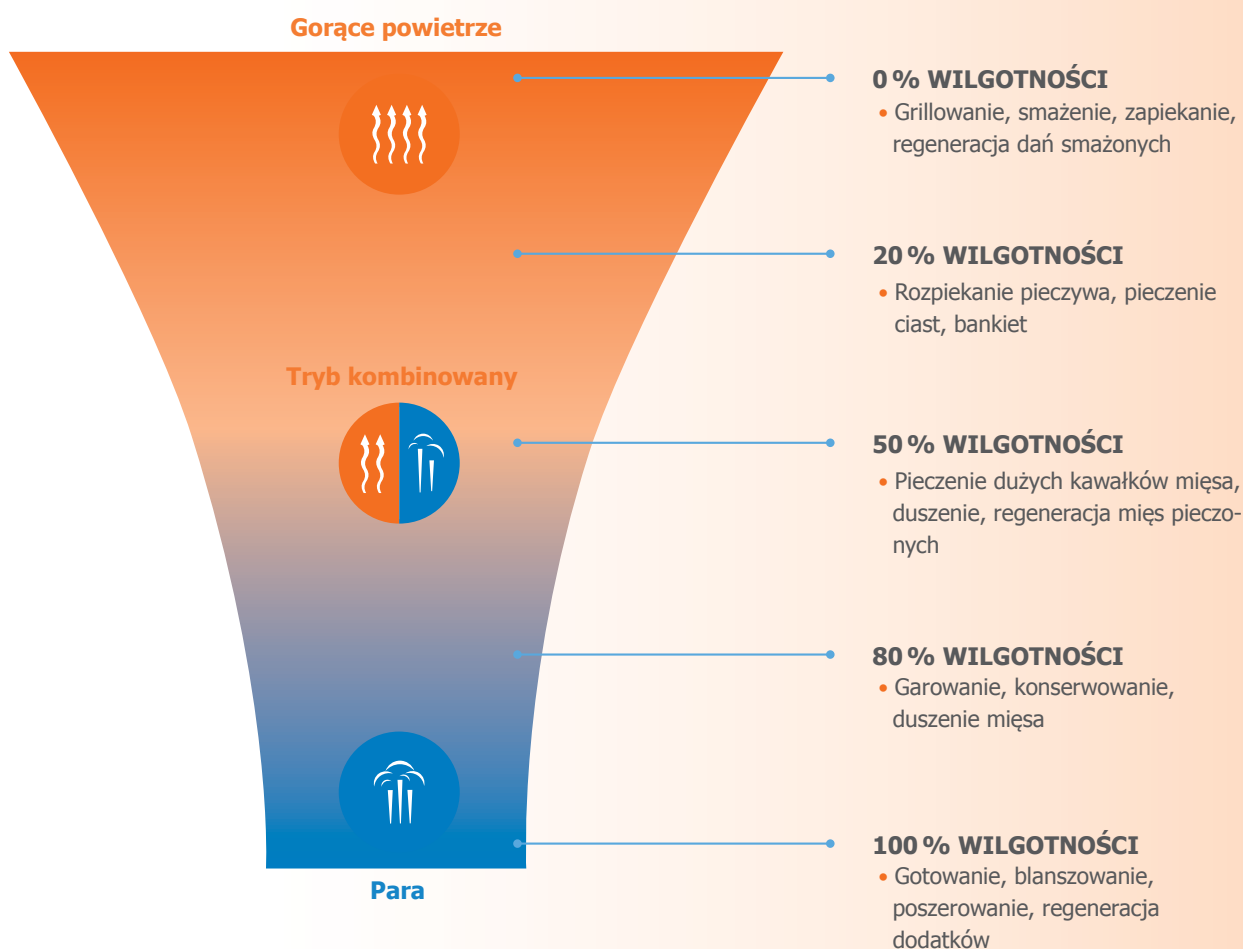


Przycisk trybu **Nagrzewanie/chłodzenie**

- Umożliwia wybór trybu nagrzewania komory gotowania przed rozpoczęciem procesu gotowania, ewentualnie schłodzenie komory gotowania, jeśli jej temperatura jest zbyt wysoka.

Gotowanie w piecu konwekcyjno-parowym

Każdy piec konwekcyjno-parowy wykorzystuje trzy podstawowe tryby - Gorące powietrze, Para i Tryb kombinowany (gorące powietrze z parą). Każdy tryb jest wykorzystywany w innych zastosowaniach technologicznych. Na początku gotowania na podstawie niżej pokazanego wykresu można z łatwością ocenić, kiedy i jaki tryb wybrać.



Sonda termiczna

Sonda termiczna należy do podstawowego wyposażenia pieców konwekcyjno-parowych RETIGO Vision. W Blue Vision jest zainstalowana 4-punktowa sonda termiczna.











W Orange Vision jest jednopunktowa sonda. Sonda służy do mierzenia temperatury wewnątrz dania. Użycie sondy gwarantuje, że potrawa jest w środku gotowa i przygotowana dokładnie tak, jak należy. Sonda jest wykorzystywana przede wszystkim w przypadku dużych kawałków mięsa, mięsa z kością lub steków wołowych.



Tabele i ikony

Wyjaśnienie symboli

Tabele będą Państwu towarzyszyły w całej książce kucharskiej. W tym miejscu przedstawiamy wzorcową tabelę w celu wyjaśnienia wykorzystanych symboli.

KROK						
1.		-	99 °C	15	-	-
2.		70 %	130 °C	60	-	 włóż potrawę
3.		80 %	140 °C	30	-	-

ZALECANE POJEMNIKI GASTRONOMICZNE



polędwica wołowa, mięso wołowe duszone, gulasz

KROK

- Tryb gotowania w odpowiednim kroku.



Tryb

- Tryb gotowania.



Wilgotność

- Procent wilgotności wewnątrz komory (wyłącznie w przypadku trybu kombinowanego).



Temperatura

- Zalecane ustawienia temperatury.



Czas/min.

- Zalecane ustawienia czasu.



Sonda

- Zalecane ustawienia temperatury w środku dania.



Inne

- Zalecane funkcje dodatkowe.



Nota

- Ikona wybranej funkcji dodatkowej. Por. s. 5.



Ponadto w ten sposób można przygotować...

- Tutaj znajdziesz inne dania, które można przygotować w ten sam sposób.



Rada Vision

- Użyteczne rady, które udoskonalą przygotowywane danie.



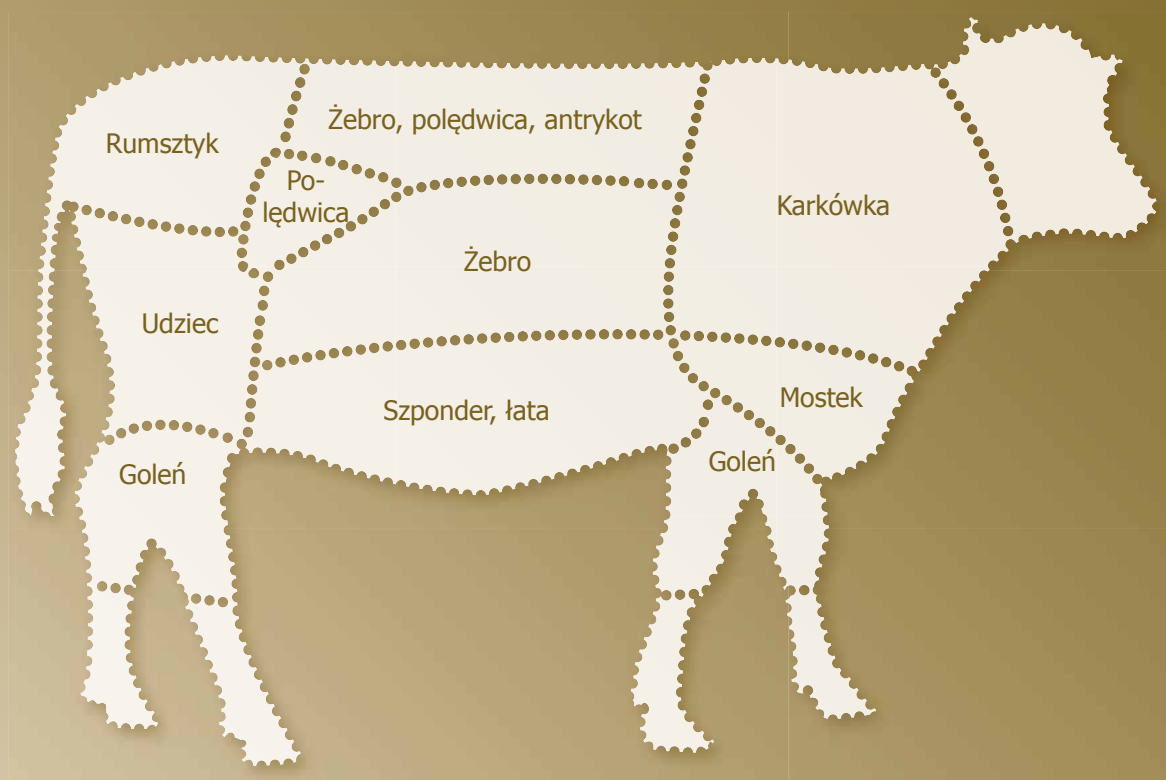


1









WOŁOWINA

Na parze	17
Duszona	17
Pieczona	19
Grillowana	19
Zalecane temperatury	19

• MIĘSO WOŁOWE •










Mostek wołowy

KROK						
1.		-	99 °C	-	90 °C	-
2.		-	110 °C	-	99 °C	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 40 - pełny/perforowany

 język wołowy, ogon wołowy










Flaki wołowe

KROK						
1.		-	99 °C	cca 150	-	-


ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN - perforowany

PORADA: przepłucz flaki kilkakrotnie, korzystając ze zintegrowanego prysznica

Rolady wołowe

KROK						
1.		-	200 °C	10	-	 włóż potrawę
2.		50 %	160 °C	60	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 60/100 - pełny




 filet wołowy, duszona wołowina, gulasz



RADA VISION

- Podlewaj obficie mięso. Zwróć uwagę, aby nie przepełnić pojemnika gastronomicznego – podczas przenoszenia może dojść do oparzenia.
- Podczas grillowania mięs, które zostały uprzednio przemysłowo marynowane, należy wybrać niższy stopień temperatury opracowania, ponieważ przygotowane w ten sposób mięso intensywniej nabiera brązowego koloru.
- Podczas opracowywania mięsa na grillu należy korzystać z ruszta go grillowania, a w spodniej części pieca konwekcyjno-parowego należy umieścić pełny pojemnik gastronomiczny z solą, która będzie pochłaniać kapiący tłuszcz.
- Pieczenie przy niskiej temperaturze – pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym przy niskiej temperaturze umożliwia osiągnięcie maksymalnego zachowania wszystkich wartości odżywczych w mięsie. Mięso ma minimalne ubytki wagowe, a w środku jest soczyste. Ta metoda świetnie poprawia efekt podczas opracowywania mięsa gorszej jakości.
- Pieczenie nocne – tej technologii używamy, jeśli chcemy osiągnąć maksymalną wydajność i soczystość opracowywanego mięsa. Dzięki pieczeniu nocnemu oszczędzamy jednocześnie koszty energii elektrycznej dzięki taryfie nocnej. Piec konwekcyjno-parowy, pracujący 24 godz. na dobę jest maksymalnie wykorzystywany.








Rostbef

KROK						
1.		-	140 °C	-	55 °C	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Emaliowany GN 40

Rada: Obsmaż najpierw mięso na patelni ze wszystkich stron, a następnie wbij sondę do środka mięsa. Zalecana temperatura w środku mięsa, gwarantująca osiągnięcie różowego środka, wynosi 53–55 °C.









Parowiec

KROK						
1.		50%	120 °C	-	60 °C	

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Ruszt nierdzewny

Tip: Zalecamy owinięcie mięsa papierem Saga, podczas pieczenia.

Rumpsteak

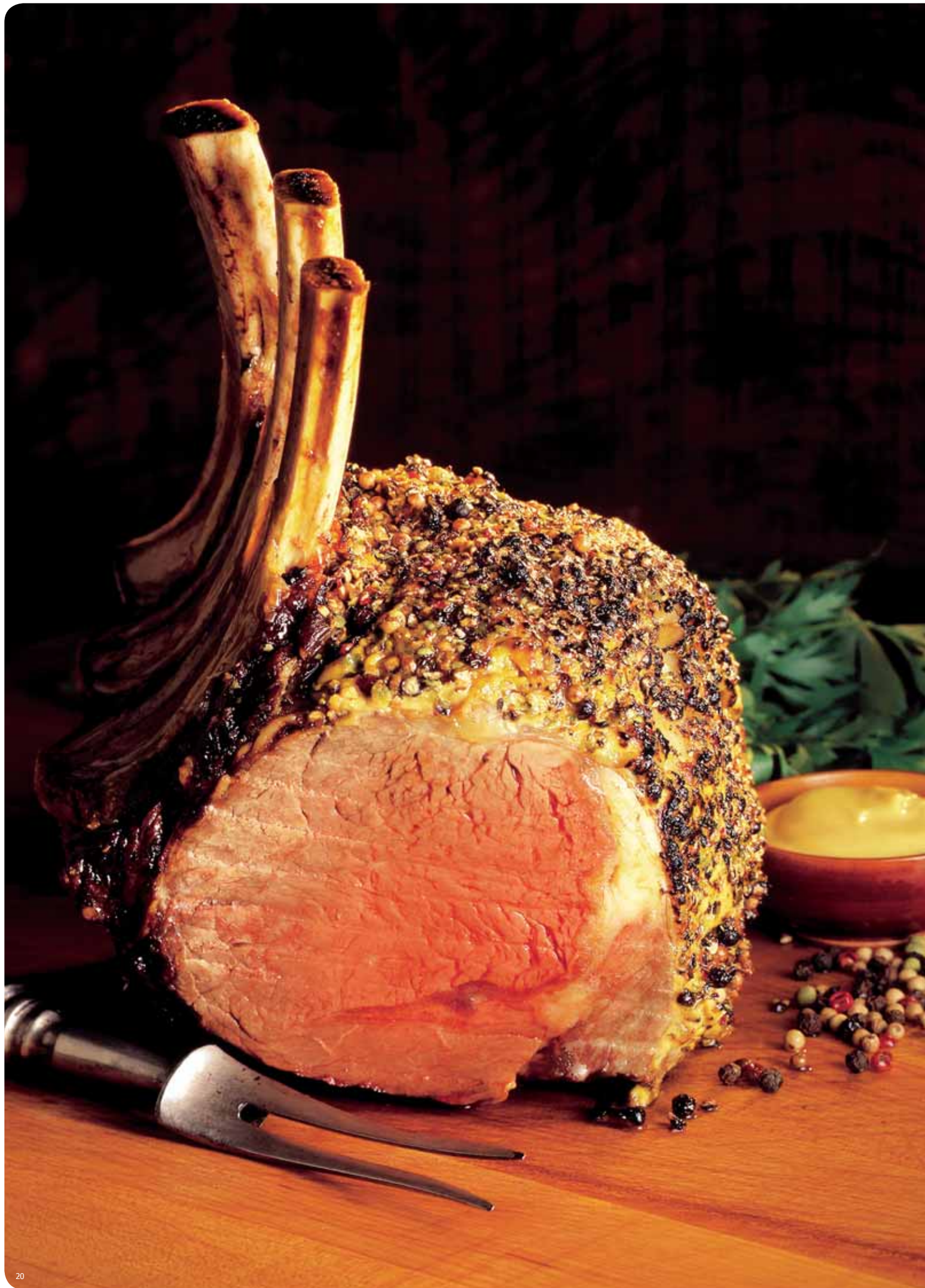
KROK						
1.		-	230 °C	-	patrz tabela poniżej	

Wynik	Zalecana temperatura
Krwiste	47 °C
Średnio krwiste	50 °C
Medium	55 °C – 60 °C
Średnio wypieczone	65 °C – 70 °C
Wypieczone	75 °C i więcej

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: RETIGO grill lub GN emaliowany



Żeberka, steak, Filet Mignon, stek Porthouse, Rumpsteak, Tournedos, hamburgery

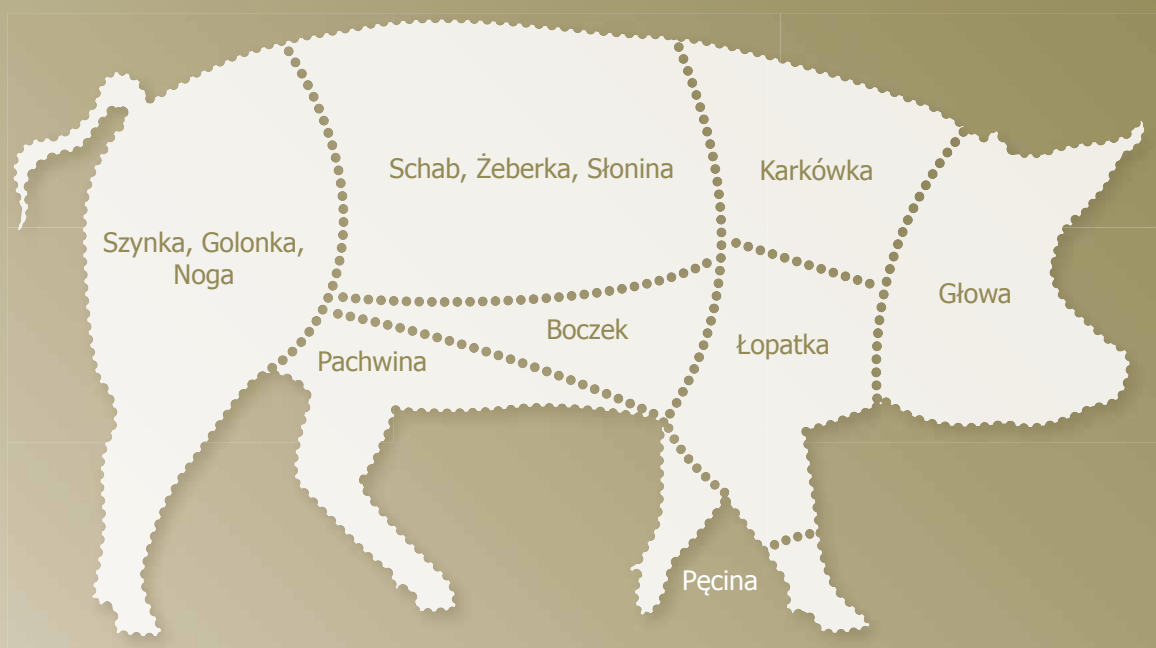


WIEPRZOWINA








Na parze	23
Duszona	23
Pieczona	23
Smażona	25
Grillowana	27
Rekomendowane temperatury	27



• MIĘSO WIEPRZOWE •



Golonka na parze










KROK						
1.		-	99 °C	-	95 °C	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 40 - perforowany/pełny



Mięso wieprzowe na parze, mięso wędzone

Gulasz wieprzowy










KROK						
1.		-	99 °C	15	-	 włóż potrawę
2.		80 %	160 °C	40	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 60-pełny



Gulasz Szegedin

Duszone filety wieprzowe











KROK						
1.		-	210 °C	15 - Pieczona	-	 włóż potrawę
2.		50 %	160 °C	40 - Duszona	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Emaliowany GN 20 do pieczenia, klasyczny GN 60/100 do duszenia



Wieprzowe rolady duszone

Karkówka pieczona 1,5 kg









KROK						
1.		-	99 °C	25	-	-
2.		50 %	140 °C	60	85–96 °C	 

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 60



Nadziewany boczek, rolady wieprzowe

Klopsiki









KROK						
1.		20 %	140 °C	20	-	-
2.		-	200 °C	15	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Emaliowany GN 40











Cevapcici, szaszłyk, nadziewane papryki, gołąbki

Hamburgery

KROK						
1.		-	220 °C	12–15	-	








ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Emaliowany GN 20/RETIGO bake

Pieczeń

KROK						
1.		80 %	140 °C	45	-	-
2.			210 °C	10–15	Zalecana temperatura 85 °C	-











ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Emaliowany GN 40

Pieczone kielbaski

KROK						
1.		-	220 °C	15	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Emaliowany GN 20/RETIGO bake

Golonka pieczona











KROK						
1.		-	99 °C	60	-	-
2.		50 %	140 °C	50	-	-
3.		-	220 °C	15	Zalecana temperatura 93 °C	

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Ruszt nierdzewny, klasyczny GN 60



Boczek pieczony, żeberka pieczone

Łopatką wieprzowa





KROK						
1.		-	99 °C	10	-	-
2.		60 %	150 °C	50	-	
3.		-	210 °C	15	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 60/100



Pieczona kostka wieprzowa

Sznycel

KROK						
1.		-	220 °C	8-10	-	

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 20, RETIGO bake



Sznycel z kurczaka, smażony filet, ser smażony, smażony kalafior



RADA VISION

- Do smażenia w piecu konwekcyjno-parowym używaj emaliowanych blach, teflonowych blach Retigo bake lub teflonowych pojemników gastronomicznych. Zapewnia to osiągnięcie doskonałego koloru również od spodu produktu.
- Nanieś równomiernie (pistoletem olejowym Retigo Oil Gun) z obu stron olej lub tłuszcz przeznaczony do smażenia.
- Podczas smażenia mięsa nie trzeba obracać.
- Aby osiągnąć złocisty kolor, należy użyć czerwonego oleju palmowego (np. Carotino) lub tłuszczów przeznaczonych do smażenia w piecach konwekcyjno-parowych (np. Rama pata profi, Rama pata phase).
- Aby kotlety były chrupiące, należy usunąć nadmierną wilgotność poprzez wywietrzenie - otwarcie klapki.

RETIGO OIL SPRAY GUN





RADA VISION

- Golonkę wieprzową i boczek należy najpierw ugotować na parze, następnie zalecamy naciąć skórę na kwadraciki i posolić gruboziarnistą solą morską. W ten sposób zostanie osiągnięta maksymalna chrupkość przy ostatnim kroku opracowywania potrawy.
- Aby uzyskać doskonałe efekty grillowania, należy skorzystać z rusztów, za pomocą których osiągnięte zostaną odciski kratki na mięsie przypominające prawdziwy grill. W spodniej części pieca konwekcyjno-parowego należy umieścić pojemniki gastronomiczne z solą do wchłaniania kapiącego tłuszczu. W razie użycia czteropunktowej sondy termicznej (tylko w modelach Blue Vision) można dokładnie określić temperaturę w środku mięsa. Pamiętaj, że sonda powinna być wbita do najgrubszej części mięsa (przy kości itp.).
- Przed pieczeniem nocnym mięsa wieprzowego ze skórą (golonka, boczek) zalecamy najpierw gotować mięso przez 20 min. na parze w temperaturze 99 °C i pokroić skórę. Pieczenie nocne polega na oszczędnym opracowaniu dań w niskiej temperaturze przy maksymalnej wydajności. Za pomocą technologii pieczenia nocnego można przygotować również dania opracowywane w próżni.

Medaliony wieprzowe z połówicy (Steaki)

KROK



1.		-	220 °C	8	-	-
----	--	---	--------	---	---	---

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: RETIGO grill lub GN emaliowany



Połowiczki wieprzowe nadziewane, szaszłyk, steaki wieprzowe



ZALECANE TEMPERATURY DLA MIĘSA WIEPRZOWEGO

Meat type	Temperature	Doneness
Noga	75–80 °C	medium
Noga	85–92 °C	dobrze wypieczona
Łopátka	80–85 °C	dobrze wypieczona
Karczek	80–85 °C	dobrze wypieczony
Boczek	82–87 °C	dobrze wypieczony
Golonka	85–95 °C	dobrze wypieczona
Kotlet	70–75 °C	medium
Kotlet	75–80 °C	dobrze wypieczony



ZALECANE TEMPERATURY DLA POZOSTAŁYCH GATUNKÓW MIĘSA

Rodzaj mięsa	Temperatura	Wypieczenie
Cielęcina	65 °C	medium
Łopátka jagnięca	75–80 °C	dobrze wypieczona
Comber jagnięcy	50–55 °C	medium
Udo jagnięce	78–85 °C	dobrze wypieczone
Comber barani	70–75 °C	medium
Comber barani	80 °C	dobrze wypieczony
Udo baranie	75–78 °C	medium
Udo baranie	82–85 °C	dobrze wypieczone

Zalecane temperatury mięsa są przeznaczone dla segmentu HORECA. Jadłodajnie, takie jak np. stołówki szkolne, domy seniora, szpitale itd., muszą się liczyć z wyższą temperaturą potrzebną do opracowania potraw.

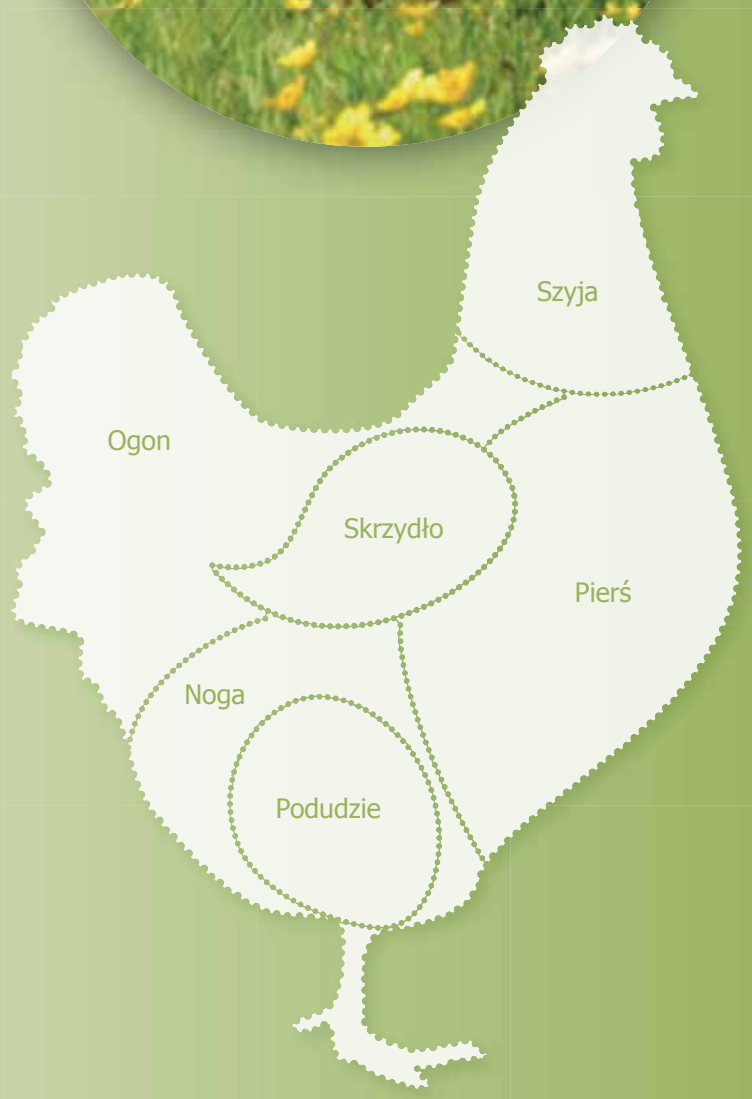










DRÓB

Na parze	31
Duszony	31
Pieczony	31
Smażony	33
Grillowany	33
Rekomendowane temperatury	33

• MIĘSO DROBIOWE •



Kurczak na parze

KROK						
1.		-	99 °C	-	90 °C	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: ruszt nierdzewny + klasyczny pełny GN na dnie komory gotowania












Blanszowane z piersi kurczaka, pasztet z kurczaka

Duszony kurczak

KROK						
1.		50%	190 °C	10–15	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 60/100-pełny, jeśli to potrzebne, zamieszać kilkakrotnie podczas duszenia.

Pieczeń z kurczaka





KROK						
1.		50%	140 °C	20	-	-
2.		-	210 °C	20	-	

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 60-pełny



Pieczone kawałki kurczaka, pieczony królik

Gęś pieczona

KROK						
1.		-	200 °C	15	-	-
2.		-	99 °C	10	-	-
3.		40%	135 °C	80	-	-
4.		-	145 °C	30	-	-


ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Stainless wire shelves




Pieczona kaczka, pieczony indyk - najlepsza metoda przygotowania to pieczenie nocne.



RADA VISION

- Do smażenia w piecu konwekcyjno-parowym używaj emaliowanych blach, teflonowych blach Retigo bake lub emaliowanych pojemników gastronomicznych GN 20.
- Zapewnia to osiągnięcie doskonałego koloru również od spodu produktu. Nanieś równomiernie (pistoletem olejowym Retigo Oil Gun) z obu stron olej lub tłuszcz przeznaczony do smażenia. Podczas smażenia mięsa nie trzeba obracać. Aby osiągnąć złocisty kolor, należy użyć czerwonego oleju palmowego (np. Carotino) lub tłuszczów przeznaczonych do smażenia w piecach konwekcyjno-parowych (np. Rama pata profi , Rama pata phase). Aby kotlety były chrupiące, należy usunąć nadmierną wilgotność poprzez wywietrzenie - otwarcie klapki. 
- Do grillowania kurcząt zalecamy użycie ruszta RETIGO do kurczaków.
- Gęsi i kaczki należy kłaść na nierdzewne ruszty, aby osiągnąć efekt równomiernej, złocistej skórki.
- Podczas opracowywania mięsa na grillu należy korzystać z ruszta go grillowania, a w spodniej części pieca konwekcyjno-parowego należy umieścić pojemnik gastronomiczny napełniony solą, która będzie pochłaniać kapiący tłuszcz.

Sznycel z kurczaka/indyka






KROK						
1.		-	220 °C	8–10	-	

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Blachy piekarnicze



Panierowane skrzydełka kurczaka, nugetsy, Cordon Bleu

Dramstiki z kurczaka

KROK						
1.		50%	190 °C	8–10	-	-
2.		-	220 °C	5–6	-	

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Retigo bake

Steaki z kurczaka/indyka

KROK						
1.		-	210 °C	6–8	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: RETIGO grill (lub GN emaliowany), pełny klasyczny GN na dole komory gotowania.



Wszystkie rodzaje steaków z kurczaka lub indyka



ZALECANE TEMPERATURY DLA MIĘSA DROBIOWEGO

Meat type	Temperature	Doneness
kurczak	80 °C	dobrze wypieczony
kaczka	80–85 °C	dobrze wypieczona
gęś	88–90 °C	dobrze wypieczona



RYBY

Na parze.....	37
Duszone	37
Pieczone.....	37
Smażone	37
Grillowane	37










RADA VISION

- Do smażenia w piecu konwekcyjno-parowym należy używać blach emaliowanych. Zapewnia to osiągnięcie doskonałego koloru również od spodu produktu. Nanieś równomiernie (pistoletem olejowym Retigo Oil Gun) z obu stron olej lub tłuszcz przeznaczony do smażenia.
- Podczas smażenia, mięsa nie trzeba obracać. Aby osiągnąć złocisty kolor, należy użyć czerwonego oleju palmowego (np. Carotino) lub tłuszczów przeznaczonych do smażenia w piecach konwekcyjno-parowych (np. Rama pata profi, Rama pata phase).
- Aby kotlety były chrupiące, należy usunąć nadmierną wilgotność poprzez wywietrzenie - otwarcie klapki.
- Podczas opracowywania mrożonych ryb należy przedłużyć czas obróbki.
- Podczas opracowywania półproduktów rybich zalecamy przestrzeganie procedur technologicznych podanych przez producenta.
- W przypadku steków z ryb zalecamy użycie sondy termicznej, aby nie doszło do ich wysuszenia.
- Równocześnie z przygotowaniem ryb można opracowywać również inne rodzaje potraw przy użyciu tej samej procedury technologicznej bez ryzyka pomieszania zapachów i smaków.



Gotowany łosoś

KROK						
1.		-	80 °C	-	52 °C	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: klasyczny GN 60



Gotowany filet z ryby

Pstrąg pieczony



KROK						
1.		40%	160 °C	-	52 °C	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Retigo bake, Emaliowany GN 20



Pieczony filet z ryby

Panierowany filet rybny

KROK						
1.		-	220 °C	8–12	-	

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Retigo bake, Emaliowany GN 20

Steak z rekina

KROK						
1.		-	210 °C	8–10	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Retigo grill / Retigo bake










Steak z łososia, steak z tuńczyka



PRZYSTAWKI








Na parze.....	40
Smażone	43
Zapiekane	43
Grillowane	43

Ziemniaki

KROK						
1.		-	99 °C	35	-	-







ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 40-100-perforowany

Ziemniaki w koszulkach

KROK						
1.		-	99 °C	45-50	-	-








ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 40-100-perforowany

Ryż

KROK						
1.		-	99 °C	40-45	-	-







ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 60-100

Knedle czeskie

KROK						
1.		-	99 °C	23	-	-



ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Forma do knedli, klasyczny GN 40-pełny/perforowany

Pyzy ziemniaczane

KROK						
1.		-	99 °C	25-30	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Forma do knedli, klasyczny GN 40-pełny/perforowany

Pyzy ziemniaczane z mięsem

KROK						
1.		-	95 °C	25-30	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 40-pełny/perforowany

Warzywa mrożone - w kawałkach

KROK						
1.		-	99 °C	6–10	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 40-100-perforowany

Jajka na twardo

KROK						
1.		-	99 °C	19	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 40-100-perforowany

Szpinak na parze

KROK						
1.		-	99 °C	3–5	-	-







ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 40-100-perforowany

Pomidory do obierania

KROK						
1.		-	99 °C	1–2	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Klasyczny GN 40-100-perforowany

Świeże warzywa - kostka (marchew, seler, pietruszka)

KROK						
1.		-	99 °C	10–14	-	-

Uwaga: Brokuły - para, 99 °C, 7 min.





RADA VISION






- Podczas przygotowania ryżu w piecu konwekcyjno-parowym stosunek ryżu i wody wynosi 1:1,2 – na kilogram ryżu 1,2 litra wody. Do podlania ryżu należy użyć ciepłej lub gorącej wody w celu skrócenia czasu przygotowania. Ilość wody zależy od rodzaju ryżu – parboiled, okrągły, długoziarnisty itd.



RADA VISION

- Podczas gotowania kilku rodzajów dodatków naraz przy wykorzystaniu tej samej technologii zalecamy użycie ustawiania timera półek RETIGO, które pilnuje każdego rodzaju dodatku odrębnie.
- W celu uzyskania doskonałego kształtu knedli z bułki czy galantyny-rolady, należy skorzystać z pojemnika gastronomicznego do knedli (falistego).
- Warzywa gotowane na parze zachowują wszelkie wartości odżywcze, witaminy i naturalny kolor.
- Podczas opracowywania mrożonych produktów ziemniaczanych nie ma potrzeby dodawania oleju. Do przygotowania frytek lub ziemniaków po amerykańsku należy użyć kosza frytkownicy RETIGO. W celu osiągnięcia maksymalnej chrupkości należy otworzyć klapkę. 
- Podczas grillowania warzyw należy korzystać z rusztu do grillowania RETIGO, dzięki któremu na warzywach pojawi się odcisk kratki przypominający prawdziwy grill.
- Do smażenia w piecu konwekcyjno-parowym należy używać blach emaliowanych. Zapewnia to osiągnięcie doskonałego koloru również od spodu produktu. Nanieś równomiernie (pistoletem olejowym Retigo Oil Gun) z obu stron olej lub tłuszcz przeznaczony do smażenia.
- Podczas smażenia mięsa nie trzeba obracać. Aby osiągnąć złocisty kolor, należy użyć czerwonego oleju palmowego (np. Carotino) lub tłuszczów przeznaczonych do smażenia w piecach konwekcyjno-parowych (np. Rama pata profi, Rama pata phase). Aby kotlety były chrupiące, należy usunąć nadmierną wilgotność poprzez wywietrzenie - otwarcie klapki. 
- Podczas smażenia wstępnie podsmażonych produktów ziemniaczanych nie trzeba dodawać oleju. Wstępnie podsmażone produkty zawierają już pewną ilość oleju i jego zawartość jest wystarczająca do smażenia w piecu konwekcyjno-parowym.
- Podczas przygotowywania makaronu z wędliną zalecamy wmixanie 1/3 jajek bezpośrednio do makaronu, a pozostałych 2/3 do mleka.
- Po 15 minutach należy wytrzeć krople wody spod pojemników gastronomicznych w celu osiągnięcia równomiernego zapieczenia.

Frytki







KROK						
1.		-	220 °C	8-10	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Retigo frit



Ziemniaki pieczone

Smażony kalafior

KROK						
1.		-	220 °C	8-10	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Retigo bake/ Emaliowany GN 20

Jajka sadzone











KROK						
1.		-	170 °C	10-12	-	

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Retigo snack



Wszystkie rodzaje omletów

Zapiekane ziemniaki




KROK						
1.		-	140 °C	20	-	
2.		-	210 °C	15	-	

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Emaliowany GN 60



pudding chlebowy, pudding wyżowy, lasanie

Warzywa grillowane

KROK						
1.		-	220 °C	8	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Retigo grill



Cukinia, papryka, koper, pomidory, bakłażan





6








DANIA SŁODKIE

Na parze..... 47

Pieczone..... 47










Pierogi z owocami

KROK						
1.		-	85 °C	12	-	-







ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: klasyczny GN - perforowany

Słodkie pyzy ziemniaczane

KROK						
1.		-	95 °C	25	-	-








ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: klasyczny GN - perforowany, forma na pierogi

Bułeczki

KROK						
1.		-	155 °C	13	-	-
2.		20%	170 °C	6	-	-
3.		30%	180 °C	5	-	-

ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Emaliowany GN 40/60


Bułeczki drożdżowe

KROK						
1.		-	40 °C	15-20	-	-

Rada: Wartości zależą od ciasta - więcej lub grubsze ciasto wymaga dłuższej obróbki.



RADA VISION

- Wszelkie ciastka, ciasta i biszkopty, w których chcemy uzyskać złocisty kolor również od spodu, należy piec w emaliowanych pojemnikach gastronomicznych lub na papierze SAGA.
- W przypadku używania półproduktów zalecamy postępować zgodnie z procedurą technologiczną producenta.
- W przypadku kruchych ciast należy zmniejszyć obroty wentylatora. 





7

DESERY

Ciasto kruche 51
Ciasto ucierane 51



RADA VISION

- Wykładanie blach do pieczenia oraz innych naczyń papierem SAGA zapobiega ich szybkiemu zużyciu się oraz w znaczny sposób ogranicza zmywanie. Ciasta nie zapiekają się na brzegach, zyskujesz więc dodatkowe porcje oraz łatwość wyjmowania z formy.
- Wszelkie ciastka, ciasta i biszkopty, w których chcemy uzyskać złocisty kolor również od spodu, należy piec w emaliowanych pojemnikach gastronomicznych.
- W przypadku używania półproduktów zalecamy postępować zgodnie z procedurą technologiczną producenta.
- W przypadku kruchych ciast należy zmniejszyć obroty wentylatora.
- W przypadku produktów, gdzie chcemy uzyskać równomierne zapieczenie i złocisty kolor, należy włożyć pojemnik gastronomiczny na co drugi prowadnicę, aby zapewnić dokładną cyrkulację powietrza.

Ciasteczka

KROK						
1.		-	140 °C	30	-	
ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Arkusz papieru SAGA, blacha cukiernicza, GN 20 emaliowany						








Suflet owocowy

KROK						
1.		-	180 °C	20–25	-	-
ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Emaliowany GN 20/40						

Muffinki

KROK						
1.		-	160–180 °C	20–25	-	-
ZALECANE GASTROPOJEMNIKI: Emaliowany GN 20/40						

Drożdżówki

KROK						
1.		-	40 °C	10–12	-	-

Tip: Wartości zależą od ciasta - więcej lub grubsze ciasto wymaga dłuższej obróbki.



NOWOCZESNA GASTRONOMIA

Systemy bankietowe	55
Regeneracja	55
Sous-vide	56
Gotowanie i pieczenie nocne	57
Zdrowa żywność	59

System bankietowy wydawania i regeneracji dań

Przez wyraz bankiet rozumiemy wspólną konsumpcję podczas nadzwyczajnych, oficjalnych lub uroczystych okazji, przy których jedzenie i napoje są podawane siedzącym gościom. System bankietowy oznacza w praktyce całościową koncepcję, obejmującą wszelkie czynności począwszy od przygotowania surowców, poprzez ich opracowanie termiczne, chłodzenie, utrzymywanie, aż po regenerację gotowych dań bezpośrednio na talerzu.

Retigo oferuje między innymi szokowe urządzenie chłodzące, stanowiące niezastąpiony element systemu bankietowego.



RADA VISION

- Wszelkie potrawy regenerowane muszą posiadać odpowiednią temperaturę zgodnie z rozporządzeniem epidemiologicznym danego kraju.

Bankiet na talerzach








KROK						
1.		10%	130 °C	3	-	
2.		20%	130 °C	3	-	-
3.		30%	130 °C	2	-	-
4.		40%	130 °C	2	-	-

Bankiet na talerzach z użyciem sondy temperatury

KROK						
1.		10%	130 °C	3	-	
2.		20%	130 °C	2	-	-
3.		30%	130 °C	3	-	-
4.		40%	130 °C	-	79 °C	-

Firma RETIGO oferuje wózki bankietowe i opakowania termiczne do wygodnej i profesjonalnej realizacji usług tego typu. Wózki bankietowe i opakowania termiczne są do dyspozycji dla modeli 1011, 1221, 2011, 2021, gdzie w przypadku rozmiaru 2021 istnieje możliwość podgrzewania nawet 118 talerzy naraz.








Regeneracja parą

KROK						
1.		-	99 °C	10	-	-



ziemniaki, kluski, ryż, warzywa na parze oraz duszone mięsa


Regeneracja trybem łączonym

KROK						
1.		50%	140 °C	-	75 °C	-



zupy, sosy, gulasze, pieczone mięsa

Regeneracja dań smażonych

KROK						
1.		-	160 °C	8–10	-	-



Smażone, grillowane i pieczone jedzenie



RADA VISION

- Wszystkie regenerowane posiłki muszą osiągnąć minimalną temperaturę, zgodnie z lokalnymi standardami higienicznymi.

Sous-vide przygotowanie dań poprzez gotowanie w próżni

Sous-vide – oryginalna metoda przygotowania dań w próżni, kiedy podczas długiego gotowania (nawet 40 godzin) w stosunkowo niskiej temperaturze (60–70 °C) pozostaje w pełni zachowana integralność użytych surowców.

- Metoda ta służy zarówno do przechowywania, jak i do gotowania, ale jednocześnie może być wykorzystana jako jeden z kierunków nowoczesnej gastronomii, który może być podstawą całej koncepcji kuchni
- Minimalizuje straty
- Maksymalne wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego
- Oszczędza czas i pieniądze
- W maksymalnym stopniu przestrzega zasad higieny
- Efektywne wykorzystanie zarówno podczas przygotowania potraw kuchni polskiej, jak i specjalności zagranicznych
- Proste przygotowanie i minimalne wymagania technologiczne

Filet z łososia przygotowany metodą sous-vide

Pozbawione ości filety z łososia skropić limetką, dodać koper, oliwę, sól, zapakować próżniowo i włożyć do pieca konwekcyjno-parowego – tryb parowy 70 °C, 18–20 min. (w zależności od wielkości).

Comber sarni z pistacjami

Oczyszczony comber sarni zamarynować – oliwa, rozmaryn, tymianek, czosnek, zapakować próżniowo i włożyć do pieca konwekcyjno-parowego – tryb parowy 60 °C, 35–40 min. Następnie obtoczyć w drobno posiekanych pistacjach.

Boczek wieprzowy przygotowany metodą sous-vide

Boczek wieprzowy doprawić solą, pieprzem, kminkiem i czosnkiem, zapakować próżniowo i umieścić w piecu konwekcyjno-parowym – tryb parowy 70 °C, 10 godz., następnie wyjąć i przypiec skórę.

Żeberka wieprzowe BBQ

Żeberka wieprzowe doprawić pieprzem, czosnkiem, przyprawą BBQ, zapakować próżniowo i włożyć do pieca konwekcyjno-parowego – tryb parowy 65 °C, 8 godz., po zakończeniu piec na złoty kolor.

Golonka wieprzowa

Golonkę wieprzową doprawić solą, pieprzem, czosnkiem, kminkiem, zapakować próżniowo i włożyć do pieca konwekcyjno-parowego – tryb parowy 65 °C, 10-12 godz., po zakończeniu pokroić skórę i piec na złoty kolor.

Mięso gulaszowe

Mięso wołowe doprawić solą, pieprzem, czosnkiem, przyprawami do gulaszu, zapakować próżniowo i włożyć do pieca konwekcyjno-parowego – tryb parowy 70 °C, 12–14 godz.

Gotowanie i pieczenie nocne

Ten sposób obróbki, zwłaszcza stosowany dla dużych sztuk mięsa, może przynieść wiele korzyści. Obróbka mięsa przy niskiej temperaturze, odpowiedniej wilgotności i w długim czasie sprawia, że produkt nie traci swojej naturalnej sprężystości, zachowuje soczystość i, tym samym, wagę (straty wagi, w zależności od rodzaju mięsa, około 20%). Jednocześnie można oszczędzać elengię elektryczną, korzystając z tańszej taryfy nocnej.

Funkcję **Gotowanie/pieczenie nocne** znajdziesz w menu Extras. 







Dodatkowe funkcje



Taktowanie wentylatora i połowiczne (zmniejszone) obroty wentylatora zapewniają równomierne o kontrolowane rozłożenie ciepłego powietrza i gwarantują jednolicie wypieczoną skórkę.

Poniższe wskazówki mogą być zastosowane przy użyciu funkcji **Niskotemperaturowe gotowanie/pieczenie**.

Podstawowe ustawienia dla Gotowania/pieczenia nocnego:

KROK						
1.		35%	Wg poniższych tabeli	Wg poniższych tabeli	-	



W poniższych tabelach znajdziesz wytyczne odnośnie czasu, temperatury, typu mięsa i ilości użytych pojemników GN. Pogrubioną czcionką oznaczony jest idealny czas obróbki.

Mięso wołowe

• **Części tylne, przednie, wywar, dziczyzna** – w jednej warstwie, około 15, kg mięsa. Wołowinę należy włożyć do GN podlanego do połowy wywarem lub sosem i nałożyć pokrywę.

CZAS	2GN	4GN	6GN	8GN	10GN
8:00	94 °C	94 °C	96 °C	97 °C	98 °C
9:00	92 °C	92 °C	93 °C	94 °C	95 °C
10:00	90 °C	90 °C	92 °C	93 °C	94 °C
11:00	88 °C	88 °C	89 °C	90 °C	91 °C
12:00	87 °C	87 °C	89 °C	89 °C	90 °C

Tuszę wieprzowe

- **Kita, golonko, ogon, policzki** - w jendje warstwie, nie przykrywać

CZAS	2GN	4GN	6GN	8GN	10GN
8:00	77 °C	78 °C	80 °C	81 °C	82 °C
9:00	76 °C	77 °C	78 °C	79 °C	81 °C
10:00	75 °C	76 °C	77 °C	78 °C	94 °C
11:00	73 °C	74 °C	76 °C	77 °C	91 °C
12:00	72 °C	73 °C	75 °C	76 °C	90 °C

Miękkie mięsa wieprzowe

- **Boczek, rolada z boczku, łopatka, karkówka, kotlety** - w jendje warstwie, nie przykrywać

CZAS	2GN	4GN	6GN	8GN	10GN
8:00	75 °C	76 °C	78 °C	79 °C	80 °C
9:00	73 °C	74 °C	75 °C	77 °C	78 °C
10:00	71 °C	72 °C	73 °C	74 °C	76 °C
11:00	69 °C	70 °C	72 °C	73 °C	75 °C
12:00	68 °C	69 °C	70 °C	71 °C	73 °C

Mięso drobiowe

- **Gęś, kaczka, indyk** - w jendje warstwie, nie przykrywać

CZAS	2GN	4GN	6GN	8GN	10GN
8:00	77 °C	78 °C	80 °C	81 °C	83 °C
9:00	74 °C	75 °C	76 °C	77 °C	78 °C
10:00	72 °C	72 °C	73 °C	74 °C	76 °C
11:00	70 °C	71 °C	72 °C	73 °C	75 °C
12:00	69 °C	69 °C	71 °C	72 °C	74 °C

Możesz dodatkowo podkreślić barwę mięsa za pomocą ikony **GT** , którą znajdziesz w menu **EXTRAS**.

Temperatury mogą się wahać o +- 4°C w zależności od jakości mięsa.

Rolada z dorsza i łososia ze szparagami

Na filet z dorsza położyć filet z łososia, doprawić solą, położyć szparagi i pasek czerwonej papryki, zwinąć w roladę stosując papier SAGA i umieścić w pojemniku gastronomicznym. Włożyć do nagrzanego pieca konwekcyjno-parowego, tryb parowy 99 °C i opracowywać termicznie przez 6–8 min. Podawać z ziemniakami z pietruszką i sosem holenderskim.

Risotto owsiane

Piersi kurczaka pokroić na kawałki, dodać cebulę, sól i olej, opiekać w piecu konwekcyjno-parowym za pomocą gorącego powietrza w temperaturze 200 °C przez ok. 5 min. Pokropić sosem sojowym i worcester, podlać wodą i lekko poddusić. Dodać warzywa według własnej fantazji – kolorową paprykę, kukurydzę, czosnek. Wymieszać ze sparzonym owsem i wszystko dusić przy kombinacji 50 % wilgoci w temperaturze 140 °C przez 15–20 min.

Ciecierzycza ze szpinakiem

Odcedzoną ciecierzycę konserwowaną lekko opiekać w piecu konwekcyjno-parowym za pomocą gorącego powietrza w temperaturze 200 °C przez ok. 5 min. Dodać liście szpinaku, czosnek pokrojony na plasterki, zalać śmietaną i lekko dusić w temperaturze 160 °C przez ok. 20 min. Pod koniec duszenia dodać orzeszki keszu i mozzarellę pokrojoną na kawałki. Podawać po rozpuszczeniu sera.

Kotlety zbożowe

Płatki owsiane pozostawić do spęcznienia w gorącym wywarze przez ok. 30 min. Zmieszać napęczniałe płatki z mięsem mielonym, jajkiem, bułką tartą i drobno pokrojoną marchwią, doprawić solą, pieprzem, majerankiem i czosnkiem. Utworzyć kotlety i piec w piecu konwekcyjno-parowym w trybie kombinowanym w temperaturze 140 °C przez ok. 20 min., a następnie piec w trybie gorącego powietrza w temperaturze 180 °C przez 10 min. Podawać z purrę ziemniaczanym.

Kiełbaski sojowe

Przygotować zgodnie z przepisem granulaty sojowy i odcedzić z niego nadmiar wody. Dodać do mięsa sojowego drobno pokrojoną cebulę, zgnieciony czosnek, paprykę, chilli, jajko, pieprz i sól. Wszystko dokładnie wymieszać. W zależności od konsystencji można zageścić bułką tartą. Z powstałej masy wytworzyć małe wałeczki, umieścić je w pojemniku gastronomicznym, włożyć do nagrzanego pieca konwekcyjno-parowego i piec w trybie gorącego powietrza w temperaturze 160 °C przez 20 min. Podawać z ziemniakami lub purrę ziemniaczanym. Można dodać musztardę i pokrojoną na plasterki cebulę.

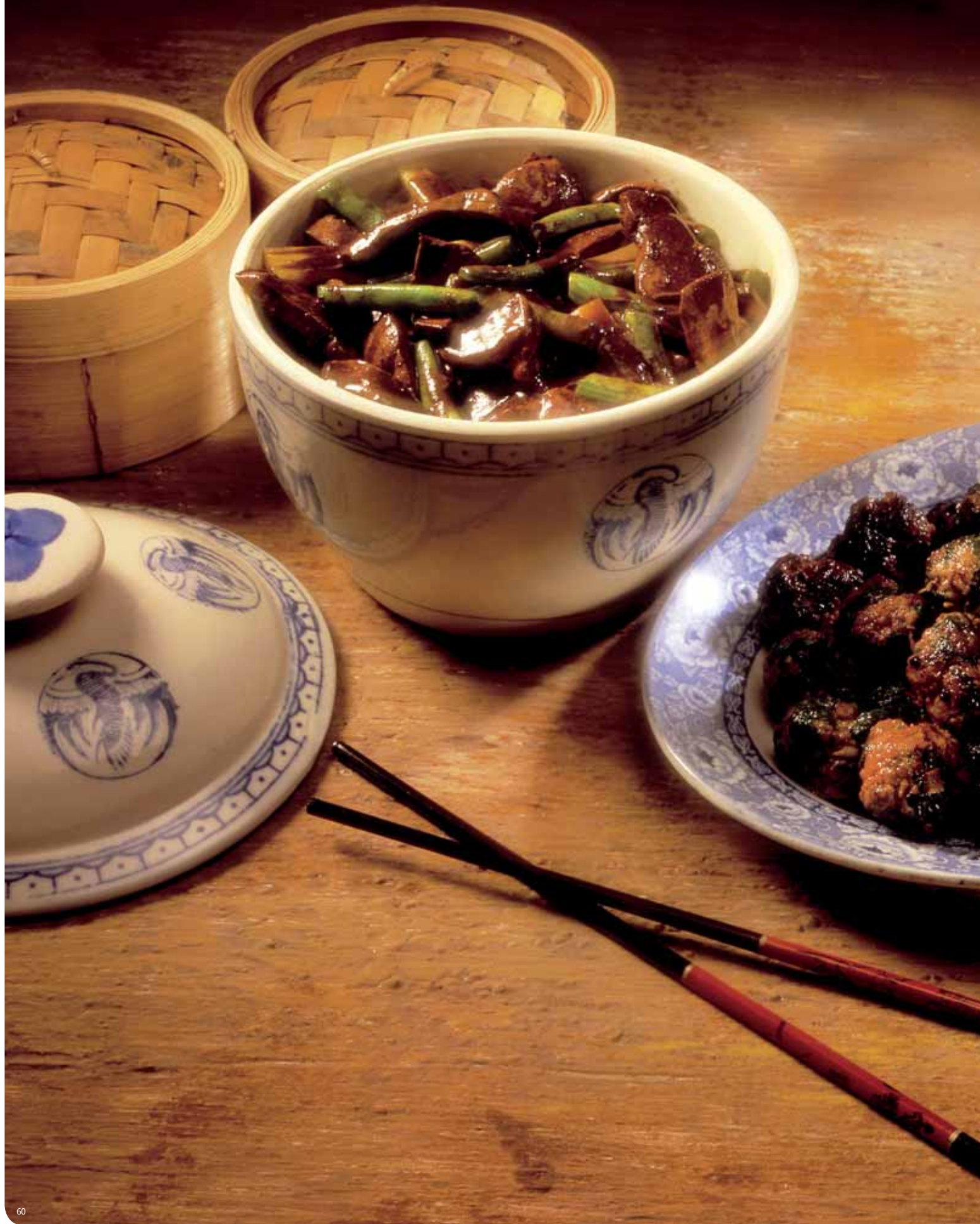
Knedle z tofu

Pokroić drobno cebulę, podsmażyć na tłuszczu, dodać tofu pokrojone w kostkę i zmieszać z bułkami kajzerkami pokrojonymi w kostkę, dodać jajko i posiekaną pietruszkę. Bułki delikatnie spryskać mlekiem sojowym, a do reszty dodać mąkę, doprawić solą, pieprzem, ewentualnie gałką muszkatową. Utworzyć okrągłe knedle, dokładnie je wyrobić ręcznie, aby podczas gotowania się nie rozpadły. Umieścić w pojemniku gastronomicznym wysmarowanym tłuszczem i gotować przez 10–15 minut w trybie parowym w temperaturze 85 °C.

Kasza jaglana z kapustą i wędzonką

Ugotować kaszę jaglaną w osolonym mleku. Kiedy będą miękkie, scedzić je i wmieszać do nich opłukaną, poszatkowaną kapustę kiszoną. Pod koniec dodać wędzonkę podsmażoną na cebulce. Doprawić solą i pieprzem i włożyć do pieca konwekcyjno-parowego. Zapiekać w trybie gorącego powietrza w temperaturze 170 °C przez ok. 20–25 min.







9

KUCHNIA MIĘDZYNARODOWA

Kuchnia międzynarodowa..... 62–69



Anglia

**Polędwica Wellington**

Środkową część polędwicy wołowej potřzeć olejem i opiekać w piecu konwekcyjno-parowym na blasze teflonowej w trybie gorącego powietrza przez 8 min. w temperaturze 210 °C. Posiekać por, czosnek, kapary, pieczarki i obsmażyć na wypieczonym tłuszczu. Rozwałkować ciasto francuskie, położyć na nim przygotowaną masę i opieczoną polędwicę. Owinąć w ciasto, na końcach przygnieść i potřzeć ubitym jajkiem. Piec w piecu konwekcyjno-parowym w trybie gorącego powietrza w temperaturze 190 °C przez ok. 10 min, następnie obniżyć temperaturę i powoli dopiekać w trybie gorącego powietrza w temperaturze 160 °C. Ustawić sondę termiczną na 55 °C.

Enjoy your meal – Smacznego!

Austria

**Rum und Egnog Kugelhopf**

Dokładnie wymieszać połowę dozy mąki, likier jajeczny i drożdże. Masło utrzeć z cukrem i stopniowo dodawać jajko, szczyptę soli, cynamon, resztę mąki. Zmieszać z pierwszą częścią ciasta. Dodać rodzynki, które w nocy były namoczone w rumie. Wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem formę na babkę i posypać tartymi migdałami. Piec w piecu konwekcyjno-parowym w temperaturze 180 °C przez ok. 30–35 min.

Guten Appetit - Smacznego!

Belgia

**Comber z królika na piwie czereśniowym**

Zamarynować comber z królika w maśle arachidowym, mocno podsmażyć na patelni i położyć na emaliowanej blasze. Włożyć do pieca konwekcyjno-parowego i piec w trybie gorącego powietrza w temperaturze 180 °C przez 10 min. Po skończeniu pieczenia wyjąć i zalać piwem czereśniowym, które znacznie odparowywać. Przykryć papierem SAGA i odstawić na ok. 5 min. Podlać wywarem cielęcym i włożyć z powrotem do pieca konwekcyjno-parowego. Dokończyć pieczenie w trybie gorącego powietrza w temperaturze 180 °C przez ok. 7 min.

Paté alá Foie Gras

Wątróbkę gęsią pokroić na kawałki, doprawić solą i pieprzem, dodać dobre Porto, żółtko i ugnieść. Powstałą masę włożyć do pojemnika na terrinę (może być także kamionkowe) i pozostawić przez noc w lodówce. Włożyć do kąpeli wodnej i opracowywać w trybie gorącego powietrza w piecu konwekcyjno-parowym w temperaturze 160 °C przez 17 min.

Belgijskie ciastka bożonarodzeniowe

Utrzeć masło z cukrem, dodać jajko i syrop migdałowy. Stopniowo dodawać mąkę, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Wylać ciasto na wysmarowaną i posypaną mąką blachę emaliowaną. Posypać cynamonem i posiekanymi migdałami. Można dodać kawałki owoców kandyzowanych. Piec w piecu konwekcyjno-parowym przez 10–12 min. w temperaturze 180 °C. Pokroić na jednolite kawałki i podawać.

Belgijska wołowina duszona

Słoninę pokrojoną w kostkę usmażyć na cebulce, dodać wołowinę pokrojoną w kostkę, obsmażyć, doprawić solą i pieprzem, zalać wodą i piwem, dusić w piecu konwekcyjno-parowym przez 1,20 godz. w trybie kombinowanym przy 60 %, 1,30 godz. Pod koniec dodać posiekaną pietruszkę i kilka kropli soku cytrynowego.

Eet Smakelijk - Smacznego!

Filipiny

**Wołowina Adobo**

Pokroić wołowinę w drobną kostkę i włożyć do marynaty na 30 minut. Marynatę przyrządzić z sosu sojowego, soli, pieprzu, czosnku, drobno posiekanej cebuli, niewielkiej ilości cukru, liścia laurowego. Włożyć do nierdzewnego pojemnika gastronomicznego, delikatnie zalać wodą i dusić w piecu konwekcyjno-parowym

w trybie kombinowanym przy 70 % wilgotności, w temperaturze 160 °C przez ok. 1 godz. 20 min. Na ostatnich 20 minut dodać do mięsa ziemniaki pokrojone w kostkę i kolorową paprykę. Doprawić solą, pieprzem i niewielką ilością octu.

Bon appetite – Smacznego!

Grecja



Moussaka

Pokroić bakłażany na plastry o grubości 1 cm, osolić, odstawić na 30 min. i osuszyć. Pokroić ziemniaki na plastry. Grillować bakłażany i ziemniaki. Podsmażyć na cebulce mieloną wołowinę z przecierem pomidorowym i odrobiną białego wina. Zalać wywarem i doprawić solą, pieprzem, czosnkiem. Udusić na miękko. Do wyłożonego papierem SAGA pojemnika gastronomicznego włożyć plastry ziemniaków, lekko posypać tartym serem. Nanieść na ziemniaki mielone mięso, a na mięso plastry bakłażanów. Zalać wszystko sosem beszamelowym, posypać serem i piec w piecu konwekcyjno-parowym w trybie gorącego powietrza przez 15 min. w temperaturze 190 °C.

Warzywa faszerowane

Przygotować do faszerowania papryki, pomidory, cukinie, bakłażan - według własnych upodobań. Przygotować purée z marchwi, cebuli, czosnku, pietruszki i mięty. Tak przygotowanym purée faszerować przygotowane warzywa. Skropić oliwą. Obrane ziemniaki pokroić w kostkę, osolić, popieprzyć, włożyć do pojemnika gastronomicznego i delikatnie podlać wodą. Na tak przygotowane ziemniaki kłaść warzywa i piec w nagrzanym piecu konwekcyjno-parowym w temperaturze 180 °C przez ok. 45 min.

Exochiko

Jagnięcinę pokroić w kostkę, dodać cukinię pokrojoną na połówki plastrów, cebulę, pieczarki, czosnek, rozmaryn, oliwę, sól, pieprz, chilli, liść laurowy i pomidory pokrojone w kostkę. Wszystko wymieszać i odstawić na co najmniej 2 godz., a najlepiej na noc. Całość podsmażyć i dodać ziemniaki pokrojone w kostkę. Poszczególne porcje zapakować w papier SAGA i piec w piecu konwekcyjno-parowym w trybie gorącego powietrza w temperaturze 185 °C przez ok. 1 godz. 15 min. Naciąć papier i podawać.

Souvlaki

Kawałki jagnięciny włożyć do marynaty przygotowanej z oliwy, czosnku, oregano, soku cytrynowego, soli i pieprzu. Po odstawieniu nabijać na szpikulce na zmianę z warzywami - cebulą i pomidorami. Grillować w piecu konwekcyjno-parowym przy użyciu ruszta do grillowania w trybie gorącego powietrza w temperaturze 220 °C przez ok. 8–10 min. Podawać z tzatziki i chlebem pita.

Kali Oreksi – Smacznego!

Hiszpania



Paella katalońska

Naciąć pomidory i sparzyć je w piecu konwekcyjno-parowym – para, 90 °C, 2 min., schłodzić i obrać ze skórki. Cebulę, czosnek i paprykę oczyścić i pokroić w kostkę. Ryż parboiled gotować na pół miękko na parze w 99 °C przez ok. 25 min. Na patelni lekko podsmażyć cebulkę, dodać czosnek i paprykę i wszystko lekko podusić. Następnie dodać curry, chilli, owoce morza, krewetki, całość zalać winem, włożyć do pieca konwekcyjno-parowego i poddusić. Dodać ryż, groszek, pomidory. Całość doprawić solą i pieprzem. Wymieszać z ryżem i dusić w piecu konwekcyjno-parowym w trybie kombinowanym 80 % wilgotności przy 140 °C przez ok. 15 min.

Buen provecho – Smacznego!

Holandia



Holenderskie ciasto z jabłek i owoców leśnych

Wymieszać jabłka pokrojone w kostkę z jagodami i malinami. Ciasto filo włożyć do niskiej formy lub położyć na emaliowanej blasze. Położyć na cieście mieszankę owocową. Z mąki, brązowego cukru, masła, cynamonu i gałki muszkatołowej przygotować ciasto i przykryć nim mieszankę owocową, umie-

szczoną na blasze. Piec w piecu konwekcyjno-parowym w trybie gorącego powietrza w temperaturze 175 °C przez ok. 25-30 min.

Eet smakelijk – Smacznego!

Chiny



Kaczka po pekińsku - Beijing duck

Wymieszać posiekany imbir, cynamon, gałkę muszkatołową, pieprz i goździki. Połową tej mieszanki potrzebować kaczkę od środka. Drugą połowę zalać sosem sojowym i ponownie rozdzielić na pół. Połową tej mieszanki potrzebować kaczkę z zewnątrz. Włożyć do środka kaczki całą obraną cebulę i odstawić (min. na 2 godz., ale najlepiej do następnego dnia). Włożyć kaczkę do pieca konwekcyjno-parowego, wbić sondę termiczną i nastawić tryb gorącego powietrza na 180 °C i 25 min. Drugi krok to tryb kombinowany z 50% wilgotności w temperaturze 190 °C przez ok. 12 min. Jako ostatni krok należy ustawić tryb gorącego powietrza na 140 °C i temperaturę w środku dania na 85 °C.

祝!用餐愉快 – **Smacznego!**

Islandia



Dorsz z wodorostami i krewetkami

Filety z dorsza pokropić oliwą i posolić. Położyć najlepiej na blasze teflonowej i intensywnie zapiekać w piecu konwekcyjno-parowym w trybie gorącego powietrza przez 4 minuty w temperaturze 215 °C. Następnie włożyć do miski do zapiekania, dodać wodorosty, skropić likierem anyżkowym, białym winem i śmietaną. Umieścić w piecu konwekcyjno-parowym i piec w trybie gorącego powietrza w temperaturze 180 °C przez 8-10 min. Krewetki marynować w oleju, czosnku i posiekanej naci pietruszki. W piecu konwekcyjno-parowym rozgrzać grill Retigo (w trybie gorącego powietrza) na 210 °C i grillować krewetki przez 5 min.

Kotlety jagnięce z jagodami w wódce.

Przygotowane kotlety jagnięce marynowane w oleju, czosnku, rozmarynie i miodzie pozostawić na ok. 1 godz. w lodówce. Nagrzać w piecu konwekcyjno-parowym grill Retigo na temperaturę 220 °C, kłaść na nim kotlety i grillować przez 4-5 minut. Zmiksować jagody, skropić wódką i zagrać, doprawić cynamonem i cukrem. Ozdobić liściem mięty lub sparzonym strączkiem groszku.

Bon matarlyst – Smacznego!

Malezja



Tuńczyk Tataki

Kawałki tuńczyka marynować w oliwie, soli, pieprzu i obtoczyć w ziarenkach sezamu. Nagrzać piec konwekcyjno-parowy na 250 °C w trybie gorącego powietrza, włożyć tuńczyka i grillować przez 2-3 min. Można podawać jako filet z lekkimi dodatkami lub schłodzić i podawać w sałatkach.

Okoń morski poszerowany

Przygotować marynatę z soli, cukru, sosu ostrygowego, sosu chilli i niewielkiej ilości purée pomidorowego. Nanieść tę marynatę na okonia morskiego (rybę pozostawić w całości - nie dzielić na porcje). Pokroić paprykę chilli, świeży imbir i ząbki czosnku na cienkie paski. Posypać paskami okonia. Nagrzać piec konwekcyjno-parowy na 85°C w trybie parowym i poszerować rybę przez 20 min. lub tak długo, aż będzie ugotowana. Przed podaniem pokropić sokiem cytrynowym.

Selamat makan – Smacznego!

Niemcy



Nadziewany boczek wieprzowy

Wytworzyć w boczku wieprzowym kieszeń. Faszerować nadzieniem z pieczywa. Bułki pszenne pokrojone w kostkę

skropić mlekiem, dodać żółtka, gałkę muszkatołową i posiekaną pietruszkę. Pod koniec wmieszać ubitą pianę z białek. Włożyć do pieca konwekcyjno-parowego i parzyć w trybie parowym przy 99 °C przez 10 min. Miękką skórkę pokroić w drobną kostkę i posypać solą gruboziarnistą. Umieścić na nierdzewnym ruszcie, włożyć do pieca konwekcyjno-parowego. Piec przy użyciu funkcji „Pieczenie nocne” przy temperaturze sondy 68 °C. Po dopieczeniu wybrać funkcję GT (Golden Touch) i zapiec tak, aby mięso było chrupkie.

Wołowina na winie

Wołowinę ukształtować za pomocą sznurka i opiekać w piecu konwekcyjno-parowym w trybie gorącego powietrza na ruszcie do grillowania w temperaturze 230 °C przez ok. 5–7 min. Przełożyć do pojemnika gastronomicznego, podlać czerwonym winem i sosem spod wołowiny. Wbić sondę termiczną i dusić w trybie kombinowanym z 60% wilgoci, przy temperaturze 145 °C i temperaturze w środku dania 82 °C.

Pieczone żeberka wołowe

Żeberka wołowe marynować w chilli, czosnku, soli, pieprzu i oleju. Piec w trybie gorącego powietrza w temperaturze 230 °C przez 10 min. Po zapieczeniu przełączyć na pieczenie w niskiej temperaturze i piec w temperaturze 110 °C, dopóki środek dania nie osiągnie 80 °C.

Pieczona jagnięcina z czosnkiem i marchwią

Udziec jagnięcy naszpikować ząbkami czosnku, kawałkami marchwi i rozmarynem. Włożyć do pieca konwekcyjno-parowego i opiekać w trybie gorącego powietrza w temperaturze 230 °C przez ok. 10 min. Przełączyć na tryb kombinowany z 50% wilgoci i temperaturą 145 °C. Ustawić na sondzie termicznej 42 °C. Po osiągnięciu tej temperatury przejść na tryb pieczenia w niskiej temperaturze 75 °C i ustawić temperaturę w środku dania na 56 °C.

Guten Appetit – Bon appetite!

Polska



Roladki wieprzowe z szalwią

Udziec wieprzowy utłuc, doprawić solą, pieprzem, potrzebować musztardą, położyć plastry słoniny i listki szalwii. Zwinąć w roladki, włożyć do pojemnika gastronomicznego i umieścić w piecu konwekcyjno-parowym. Zapiec w trybie gorącego powietrza w temperaturze 220 °C przez ok. 10 min. Podlać winem i dusić na miękko w trybie kombinowanym przy 50 % wilgotności, w temperaturze 120 °C i temperaturze sondy termicznej 85 °C.

Gołąbki

Mieloną łopatkę wieprzową podsmażyć na cebulce, doprawić solą, pieprzem, zmieszać z ryżem i posiekanym koprem. Tak powstałą masą napełnić sparzone liście kapusty. W pojemniku gastronomicznym umieścić resztę kapusty, położyć na niej gołąbki, zalać rzadkim sosem pomidorowym i dusić na miękko w trybie kombinowanym z 50% wilgotności w temperaturze 140 °C przez ok. 1 godz.

Smacznego!

Singapur



Kurczak z papryką chilli (Chicken with chilli padi)

Włożyć do miksera czosnek, cebulę, imbir, paprykę chilli, kurkumę, kawałek trawy cytrynowej i wlać trochę oliwy. Całość zmiksować. W pojemniku gastronomicznym umieścić kurczaka rozdzielonego na ćwiartki, zalać zmiksowaną mieszanką, dodać dwie filiżanki wody, osolić, dodać ziemniaki pokrojone w kostkę. Włożyć do pieca konwekcyjno-parowego i dusić w trybie kombinowanym przy 50 % wilgotności, w temperaturze 140 °C przez ok. 35 min. 10 min. przed końcem dodać mleko kokosowe i dusić na miękko.

Guten Appetit – Bon appetite!

Słowenia



Potica

Z mąki, margaryny, jajek i drożdży wyrobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Przygotować farsz z mieszanki orzechów, cukru, masła, miodu, jajek, niewielkiej ilości mleka i wanilii. Wyrośnięte ciasto rozwałkować, potřzeć farszem i zrolować. Powstałą w ten sposób roladę włożyć do wysmarowanej formy na babkę i odstawić.

Następnie umieścić w piecu konwekcyjno-parowym i piec w trybie gorącego powietrza w temperaturze 165 °C przez 45–50 min. W trakcie pieczenia można skorzystać z funkcji ręcznego zwilżania, co zapobiega wysuszeniu.

Dober tek – Smacznego

Słowacja



Kapusta koloszwarska

Uduścić ryż na pół miękko, podsmażyć kielbasę na cebulce, posypać papryką i zalać wodą. Dodać kapustę i ryż, włożyć do pieca konwekcyjno-parowego i dusić na miękko w trybie kombinowanym przy 50% wilgotności, w temperaturze 150 °C przez ok. 45 min. Pod koniec duszenia zalać śmietaną i zapiekać w trybie gorącego powietrza w temperaturze 180 °C przez ok. 10–15 min.

Kapusta z wieprzowiną

Zmilić mięso wieprzowe w młynku, dodać schłodzony duszony ryż, sól, pieprz, drobno pokrojoną cebulę podsmażoną na tłuszczu i wszystko dokładnie wymieszać. W nierdzewnym pojemniku gastronomicznym rozłożyć kapustę kiszoną, położyć na niej masę mięsno-ryżową, a na górze położyć ponownie kapustę kiszoną. Wszystko zalać śmietaną z rozmieszaną mieloną papryką. Dusić w trybie kombinowanym przy 50% wilgotności, w temperaturze 150 °C przez ok. 25 min.

Dobru chut' – Smacznego

Szwecja



Klopsiki Wikingów - Viking köttbullar

Mielone mięso (wołowinę, baraninę) wymieszać z podsmażoną cebulką i słoniną, dodać mąkę, jajko i doprawić. Ugnieść i utworzyć klopsiki. Włożyć do pojemnika gastronomicznego, delikatnie podlać wywarem i dusić. Ustawić piec konwekcyjno-parowy na tryb kombinowany 170 °C i 60 % wilgotność. Opracowywać termicznie przez ok. 25 min. (czas opracowania termicznego jest zależny od wielkości klopsików). Podawać z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami.

Okoń morski w skorupie solnej

Wypatroszonego okonia morskiego doprawić kolorowym pieprzem i umieścić na teflonowej blasze. Gruboziarnistą sól morską wymieszać z białkiem jajek. Tak przygotowaną mieszanką pokryć rybę. Wbić sondę termiczną i piec w piecu konwekcyjno-parowym w trybie gorącego powietrza w temperaturze 180 °C, na sondzie termicznej ustawić 53 °C. Po zakończeniu można podawać w skorupie solnej lub usunąć skorupę i podawać rybę podzieloną na porcje.

Smaklig maltid – Smacznego

USA



Stek bavette z frytkami z cukinii

Mięso z płatu wołowego (bavette czy też flank steak) pokroić na steki o wadze 200g do 250g. Doprawić pieprzem i piec przez ok. 7 min. w temperaturze 200 °C. Do pieczenia i grillowania wykorzystać GN Retigo grill. Pozostawić na 3 min. Podawać z masłem ziołowym. Pokroić cukinię na grubsze frytki, wymieszać z oliwą i solą i można grillować razem ze stekiem.

Enjoy your meal – Smacznego

Węgry



Węgierski perkelt

Pokroić wołowinę w kostkę. Na rozgrzanym smalcu podsmażyć na różowy kolor drobno pokrojoną cebulę i posypać ją mieloną słodką papryką. Następnie dodać mięso i obsmażyć je lekko ze wszystkich stron, zalać białym winem, włożyć do pojemnika gastronomicznego i dusić na miękko w piecu konwekcyjno-parowym, ustawionym



na tryb kombinowany – 50 % wilgotności, 160 °C i 60–80 min. Pod koniec danie posolic i doprawić sosem worcester oraz drobno pokrojonymi pepperoni. Podawać z chlebem lub białym pieczywem.

Jó étvágyat – Smacznego

Włochy



Lasagne

Podsmażyć na tłuszczu na różowy kolor drobno pokrojoną cebulę, dodać mieloną wołowinę, w kostkę pokrojone pomidory konserwowe bez skórki, przecier pomidorowy i trochę soku pomidorowego. Doprawić bazylią, nacią pietruszki, solą, pieprzem, dodać cukier do smaku, podlać wodą i dusić całość w piecu konwekcyjno-parowym w trybie kombinowanym 70 %, 160 °C przez 1–1.30 godz. Wysmarować pojemniki gastronomiczne sosem beszamelowym, kłaść plastry makaronu, nanieść na nie warstwę mielonego mięsa, ser Ricotta i plastry mozzarelli. Tworzyć warstwy aż do napelnienia pojemnika gastronomicznego (ok. 5 warstw). Pod koniec zalać sosem beszamelowym i posypać parmezanem. Zapiekać w piecu konwekcyjno-parowym w trybie gorącego powietrza przez 20 min. w temperaturze 140 °C, a następnie przez 10 min. w temperaturze 210 °C z otwartą kłapką.

Osso buco

Osso buco to golonka cielęca podzielona na plastry o grubości 3–4 cm z okrągłą kością w środku. Włożyć do pojemnika gastronomicznego warzywa korzeniowe, cebulę, czosnek i wlać oliwę. Włożyć do nagrzanego pieca konwekcyjno-parowego i piec w trybie gorącego powietrza w temperaturze 220 °C przez 10–15 min. Następnie włożyć plastry mięsa i piec przez następnych 10 min. Po upieczeniu dolać czerwone wino, wywar wołowy, obrane pomidory, rozmaryn, tymianek i szalwię. Dusić w trybie kombinowanym z udziałem 40% wilgoci w temperaturze 130 °C, dopóki mięso nie będzie miękkie. Następnie wyjąć mięso i przetrzeć sos przez drobne sitko.

Buon appetito – Smacznego

Nowoczesna klasyka

Nowoczesna klasyka

Udka kaczki pieczone powoli

Marynować udka kaczki przez dwa dni w liściu laurowym, skórce pomarańczy, przyprawach pięciu smaków (*), soli i pieprzu. Rozgrzać gęsi smalec, zanurzyć w nim udka, umieścić w piecu konwekcyjno-parowym w trybie gorącego powietrza w temperaturze 100–120 °C i piec powoli przez ok. 3–3,5 godz. Tak przygotowane udka kaczki podawać z kapustą i różnymi rodzajami knedli.

Udka kurczaka z nadzieniem o smaku koniaku

Rozłożyć na folii spożywczej plasterki słoniny. Położyć na słoninie udka kurczaka bez kości, napelnić nadzieniem przygotowanym z piersi kurczaka, śmietany, soli, niewielkiej ilości koniaku i naci pietruszki. Zwinąć w roladę, końce folii ściągnąć i włożyć do pieca konwekcyjno-parowego nastawionego na tryb parowy i temperaturę 90 °C. Do środka rolady wbić sondę termiczną i ustawić ją na 75 °C. Po osiągnięciu temperatury wyjąć z folii i zapiekać w piecu konwekcyjno-parowym nagrzanym na 200 °C przez 4 minuty.

Delikatny pasztet w cieście francuskim

Tłustą wieprzowinę, drób, cielęcinę lub wątróbkę drobiową i słoninę zemiać w młynku do mięsa (3x). Wmieszać do masy mięsnej bułki rozmoczone w winie, z dodatkiem tymianku, soli, pieprzu i cebuli podsmażonej na maśle. Pod koniec wmieszać żółtka. Formę na chleb wyłożyć ciastem francuskim. Ubić w formie nadzienie mięsne, przykryć wystającym ciastem i ciasto połączyć. Powierzchnię potrzeć ubitym jajkiem. Piec w piecu konwekcyjno-parowym w trybie gorącego powietrza w temperaturze 160 °C. Sondę termiczną ustawić na 65–70 °C.

Skrzydółka kurczaka BBQ

Marynować skrzydełka kurczaka w przyprawach – miodzie, sosie sojowym, czosnku, kolendrze, soku cytrynowym i chilli. Odstawić na ok. 2 godz. Położyć skrzydełka na ruszcie i umieścić w nagrzanym piecu konwekcyjno-parowym. Opracowywać w trybie kombinowanym z 50 % wilgoci, przez 15 min., w temperaturze 180 °C, następnie przełączyć na gorące powietrze 210 °C i dopiekać przez ok. 10 min.

Purré ziemniaczane pieczone na soli

Naciąć ziemniaki w mundurku. Nasypać do emaliowanego pojemnika GN 40/60 warstwę gruboziarnistej soli morskiej o grubości ok. 1 cm. Położyć na soli ziemniaki o jednakowej wielkości. Piec w temperaturze 180 °C przez ok. 1 godz. Po dopieczeniu otworzyć ziemniaki i wyjąć łyżką miąższ. Dodać śmietaną, masło, sól i utrzeć na gładko.

* **przyprawy pięciu smaków:** cynamon, koper włoski, biały pieprz, anyż, goździki





10

GASTROPOJEMNIKI

Gastropojemniki 70–75

Wykorzystanie POJEMNIKÓW GASTRONOMICZNYCH

Do pieców konwekcyjno-parowych RETIGO (a także regeneratorów, chłodziarek szokowych) wykorzystywane są pojemniki gastronomiczne w rozmiarach GN 1/1, GN 2/3 (tylko dla pieca konwekcyjno-parowego 6xGN 2/3) i GN 2/1. Wykorzystywane są specjalne pojemniki gastronomiczne, nierdzewne pojemniki gastronomiczne pełne lub z otworami, ruszty i emaliowane blachy.

Ujednolicone wymiary obowiązujące niemal na całym świecie:

- **2/3** – 354x325 mm
- **1/1** – 530x325 mm
- **2/1** – 650x530 mm
- **Blacha cukiernicza** – 400x600 mm

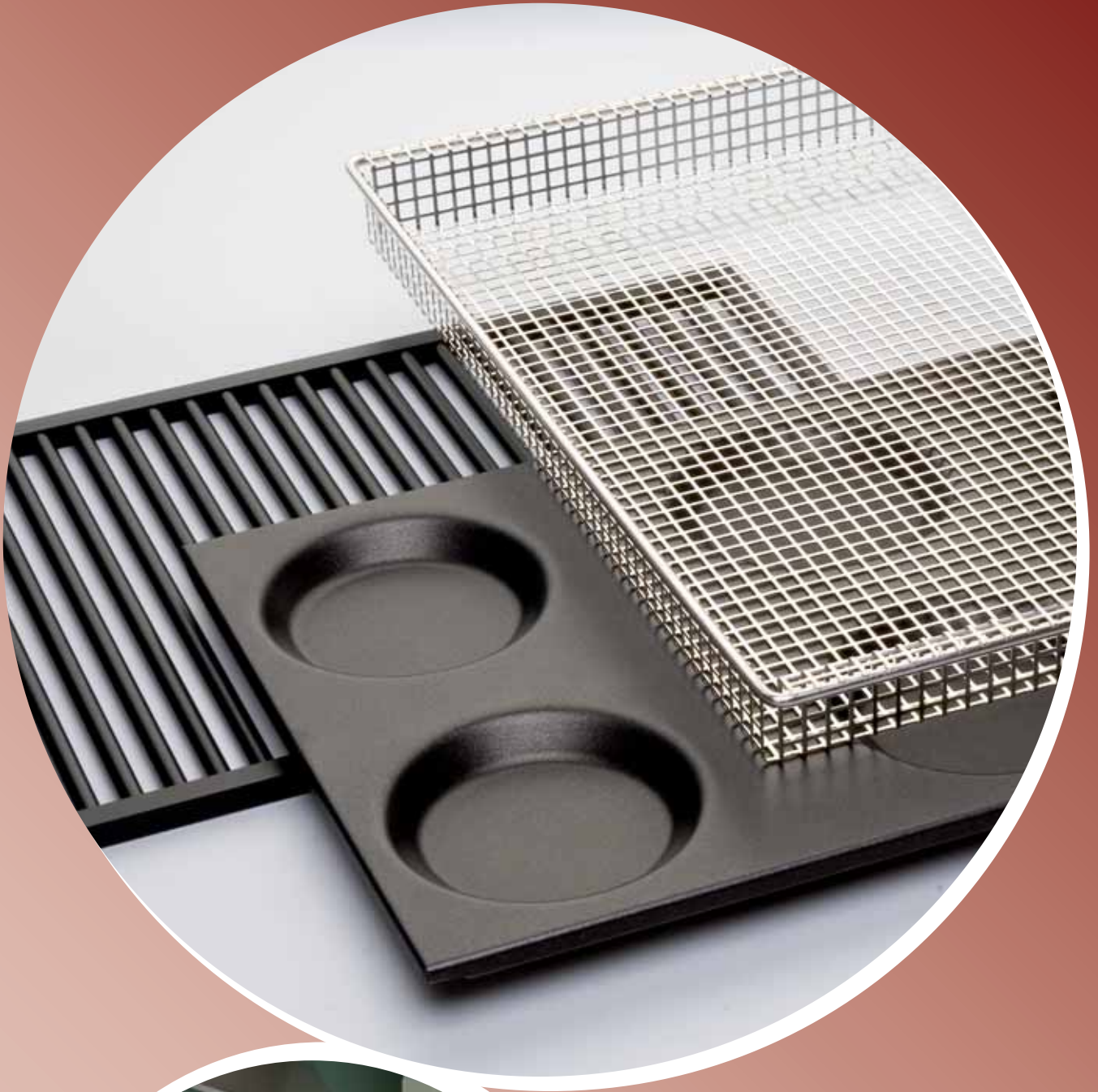


Specjalne i nietypowe GN

TYP	WIELKOŚĆ	PRZYKŁAD UŻYCIA
Retigo Frit	2/3, 1/1	smażone ziemniaki w różnej formie - frytki, ćwiartki
Retigo Snack	1/1	jajka sadzone
Retigo Bake	1/1	pieczenie różnych rodzajów wyrobów piekarniczych, pieczenie mrożonych wstępnie przygotowanych produktów, smażenie, opiekanie
Retigo Grill	2/3, 1/1	steaki wołowe, wieprzowe lub drobiowe, różne typy ryb i mięs grillowanych
Ruszt do kurczaków	2/3, 1/1	pieczenie kurczaka
Forma na knedle	2/3, 1/1	różne rodzaje knedli
Ruszt nierdzewny	2/3, 1/1	pieczenie różnych rodzajów mięs

Klasyczne GN

TYP	GŁĘBOKOŚĆ (mm)	WIELKOŚĆ	PRZYKŁAD UŻYCIA
Pełny	20	2/3, 1/1	pieczone ziemniaki, rolady mięsne
	40	2/3, 1/1, 2/1	pieczeń, pieczone kawałki mięsa, pieczona ryba, duszona ryba, kaczka, gęś
	60	2/3, 1/1, 2/1	faszerowana papryka, faszerowane liście kapusty, pieczeń wieprzowa, rostbef, ryż, zapiekanka ziemniaczana
	100	2/3, 1/1, 2/1	Przygotowanie sosu, gotowanie ryżu, gulasz
Perforowany	20	2/3, 1/1	Gotowanie na parze: ziemniaki, warzywa, mięsa wędzone, kalafior
	40	2/3, 1/1	
	60	2/3, 1/1, 2/1	Regeneracja: pierogi, wędliny, makarony
	100	2/3, 1/1, 2/1	



GN emaliowane, blachy cukiernicze (400 x 600)

Są one przeznaczone nie tylko do pieczenia pieczywa i ciastek, tartych ciast i ciast drożdżowych, ale również do smażenia i zapiekania. Zaletą jest, w przeciwieństwie do nierdzewnych pojemników gastronomicznych, ich lepsze przewodnictwo cieplne. Ciastka mają od spodu ładniejszy kolor, ciasto się lepiej podnosi. Emaliowane pojemniki GN mają prostokątne rogi, można je również wykorzystać do tworzenia rogów ciasta - wszystkie porcje będą jednakowe.

TYP	GŁĘBOKOŚĆ (mm)	WIELKOŚĆ	PRZYKŁAD UŻYCIA
GN emaliowany	20	1/1	smażone sznycle, strudel, smażone ryby
	40	2/3, 1/1, 2/1	zastosowanie takie jak klasyczne GN 40 lub do wypieku bułek
	60	1/1, 2/1	zapiekane ziemniaki, bułki
	100	1/1	
Emaliowana blacha piekarnicza	-	2/3, 1/1	wyroby cukiernicze
Perforowana blacha aluminiowa	-	400 x 600	pieczone lub mrożone ciasta, bagietki, bułki
Blacha emaliowana jednostronnie otwarta	-	400 x 600	pieczone lub mrożone ciasta, bagietki, bułki
Emaliowana blacha	12	400 x 600	pieczone lub mrożone ciasta, bagietki, bułki
	40	400 x 600	

Zalecane zestawy GN

611 / 623

- 6 szt. emaliowanych GN 2/3 40mm + 3szt. 60 mm
- 5 szt. klasycznych GN 2/3 100 mm - pełny
- 5 szt. klasyczny GN 2/3 100 mm - perforowanych
- 1 ruszt wire shelving 2/3

1011

- 10 szt. emaliowany GN 1/1 40 mm + 5 szt. 60 mm
- 8 szt. klasyczny GN 1/1 100 mm - pełny
- 8 szt. klasyczny GN 1/1 100 mm - perforowany
- 2 szt. wire shelving

1221

- 10 szt. emaliowany GN 2/1 40mm
- 5 szt. emaliowany GN 2/1 60 mm
- 13 szt. klasyczny GN 1/1 100 mm - pełny
- 13 szt. klasyczny GN 1/1 100 mm - perforowany
- 2 szt. wire shelving 2/1

2011

- 20 szt. emaliowany GN 1/1 40 mm
- 10 szt. emaliowany GN 1/1 60 mm
- 13 szt. klasyczny GN 1/1 100 mm - pełny
- 13 szt. klasyczny GN 1/1 100 mm - perforowany
- 4 szt. wire shelving 1/1

2021 GN 2/1

- 20 szt. emaliowany GN 2/1 40 mm
- 10 szt. emaliowany GN 2/1 60mm
- 13 szt. klasyczny GN 2/1 100mm - pełny
- 13 szt. klasyczny GN 2/1 100mm - perforowany
- 4 szt. wire shelving 2/1

2021 GN 1/1

- 40 szt. emaliowany GN 1/1 40mm
- 20 szt. emaliowany GN 1/1 60 mm
- 26 szt. klasyczny GN 100 mm - pełny
- 26 szt. klasyczny GN 100 mm - perforowany
- 8 szt. wire shelving 1/1

W PRZYPADKU PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO 1221 ZALECAMY NIE UŻYWAĆ BLACH 2/1 60MM PRZEZNACZONYCH DO ZWYKŁYCH PIECÓW! Są one wyprodukowane z grubej blachy i trudno się nagrzewają, co nie pozwala na równomierne upieczenie dań.

Skład pojemników gastronomicznych w restauracjach jest uzależniony od rodzajów przygotowywanych dań.

Uwaga: Zalecenia mają charakter orientacyjny. Wszystko zależy od obciążenia danej placówki gastronomicznej, sposobu wydawania dań i rodzaju przygotowywanych potraw.



TABELE POJEMNOŚCI

Przystawki & Pieczywo & Desery	78–83
Warzywa	83–85
Śniadania i przekąski	85–87
Ryby i owoce morza	87–90
Mięso	91–95



PRZYSTAWKI & PIECZYWO & DESERTY

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/iłóść GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Pieczone ziemniaki (w szt.) (ostatnie 5 min. otwarta klapka)	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	emaliowany 40mm	gorące powietrze	-	200-210	15	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	2.5 kg/20	50						
	20 x GN1/1	2.5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						
Gotowane ziemniaki (w szt.)	6 x GN2/3	5 kg/3	15	perforowany 100mm	para	-	99	30-40	-
	6 x GN1/1	8 kg/3	24						
	10 x GN1/1	8 kg/5	40						
	12 x GN2/1	16 kg/5	80						
	20 x GN1/1	8 kg/10	80						
	20 x GN2/1	16 kg/10	160						
Gotowany ryż (1,2 litra wody na 1 kg ryżu)	6 x GN2/3	2 kg/3	6	ze stali nierdzewnej 100mm	para	-	99	45	-
	6 x GN1/1	3 kg/3	9						
	10 x GN1/1	3 kg/5	15						
	12 x GN2/1	5 kg/5	25						
	20 x GN1/1	3 kg/10	30						
	20 x GN2/1	6 kg/10	60						
Warzywa na parze mrożone	6 x GN2/3	2 kg/3	6	ze stali nierdzewnej 100mm	para	-	175	25-45	-
	6 x GN1/1	3 kg/3	9						
	10 x GN1/1	3 kg/5	15						
	12 x GN2/1	5 kg/5	25						
	20 x GN1/1	3 kg/10	30						
	20 x GN2/1	6 kg/10	60						
Warzywa korzeniowe na parze świeże (kostka)	6 x GN2/3	2 kg/3	6	ze stali nierdzewnej 40mm	gorące powietrze	-	175	15-20	-
	6 x GN1/1	3 kg/3	9						
	10 x GN1/1	3 kg/5	15						
	12 x GN2/1	6,5 kg/5	32,5						
	20 x GN1/1	3 kg/5	15						
	20 x GN2/1	6 kg/5	30						



PRZYSTAWKI & PIECZYWO & DESERTY

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Lasagne	6 x GN2/3	12 szt./3	36	ze stali nierdzewnej 65mm	para	50	170	20-25	-
	6 x GN1/1	18 szt./3	54						
	10 x GN1/1	18 szt./5	90						
	12 x GN2/1	36 szt./5	180						
	20 x GN1/1	18 szt./10	180						
	20 x GN2/1	36 szt./10	360						
Cannelloni	6 x GN2/3	9 szt./3	27	ze stali nierdzewnej 40mm	para	50	170	20	-
	6 x GN1/1	15 szt./3	45						
	10 x GN1/1	15 szt./5	75						
	12 x GN2/1	30 szt./5	150						
	20 x GN1/1	15 szt./10	150						
	20 x GN2/1	30 szt./10	300						
Faszerowane rogaliki	6 x GN2/3	9 szt./3	27	ze stali nierdzewnej 40mm	para	50	170	15	-
	6 x GN1/1	15 szt./3	45						
	10 x GN1/1	15 szt./5	75						
	12 x GN2/1	30 szt./5	150						
	20 x GN1/1	15 szt./10	150						
	20 x GN2/1	30 szt./10	300						
Pizza (ostatnie 5 min. zamknięta klapka)	6 x GN2/3	1 kg/3	3	ze stali nierdzewnej 40mm	para	-	180	20	-
	6 x GN1/1	2 kg/3	6						
	10 x GN1/1	2 kg/5	10						
	12 x GN2/1	4 kg/5	20						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	4 kg/10	40						



PRZYSTAWKI & PIECZYWO & DESERTY

Tabele

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/iłość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Brukselka z boczkiem	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	ze stali nierdzewnej 40mm	para	-	170	30-45	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	5,5 kg/10	55						
	20 x GN1/1	2,5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						
Ciasto francuskie	6 x GN2/3	1,0 kg/3	3	nieprzywieralny 20 mm (papier do pieczenia)	gorące powietrze	-	175	45	-
	6 x GN1/1	1,6 kg/3	4,8						
	10 x GN1/1	1,6 kg/5	8						
	12 x GN2/1	3,2 kg/6	19,2						
	20 x GN1/1	1,6 kg/10	16						
	20 x GN2/1	3,2 kg/10	32						
Nadziewana papryka	6 x GN2/3	2 kg/3	6	ze stali nierdzewnej 40mm	para	-	175	30-40	-
	6 x GN1/1	3,5 kg/3	10,5						
	10 x GN1/1	3,5 kg/5	17,5						
	12 x GN2/1	7,5 kg/5	37,5						
	20 x GN1/1	3,5 kg/10	35						
	20 x GN2/1	7 kg/10	70						
Świeży chleb	6 x GN2/3	10 szt., 100 g/3	30	ze stali nierdzewnej 20mm	para	30	210	12-15	-
	6 x GN1/1	15 szt., 100 g/3	45						
	10 x GN1/1	15 szt., 100 g/5	75						
	12 x GN2/1	30 szt., 100 g/5	150						
	20 x GN1/1	15 szt., 100 g/10	150						
	20 x GN2/1	30 szt., 200 g/10	300						
Pieczywo mrożone	6 x GN2/3	10 szt., 100 g/3	30	perforowany 20mm	gorące powietrze	-	170	20-25	-
	6 x GN1/1	15 szt., 100 g/3	45						
	10 x GN1/1	15 szt., 100 g/5	75						
	12 x GN2/1	30 szt., 100 g/5	150						
	20 x GN1/1	15 szt., 100 g/10	150						
	20 x GN2/1	30 szt., 200 g/10	300						



PRZYSTAWKI & PIECZYWO & DESERTY

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Crème caramel	6 x GN2/3	15 szt./6	90	perforowany 40mm	para	-	80	30	-
	6 x GN1/1	24 szt./6	144						
	10 x GN1/1	24 szt./10	240						
	12 x GN2/1	48 szt./10	480						
	20 x GN1/1	24 szt./20	480						
	20 x GN2/1	48 szt./20	960						
Biszkopty orzechowe	6 x GN2/3	28 szt./6	160	ze stali nierdzewnej 20mm	gorące powietrze	-	135	15	-
	6 x GN1/1	42 szt./6	252						
	10 x GN1/1	42 szt./10	420						
	12 x GN2/1	84 szt./10	840						
	20 x GN1/1	42 szt./20	840						
	20 x GN2/1	84 szt./20	1680						
Panettone (połowa prędkości wentylatora)	6 x GN2/3	2 szt./1	2	grill	gorące powietrze	-	165	55	-
	6 x GN1/1	3 szt./1	3						
	10 x GN1/1	3 szt./3	9						
	12 x GN2/1	6 szt./3	18						
	20 x GN1/1	3 szt./5	15						
	20 x GN2/1	6 szt./5	30						
Biszkopt (otwarta klapka)	6 x GN2/3	400 g/3	1,2	perforowany 40mm z papierem do pieczenia	gorące powietrze	-	165	40	-
	6 x GN1/1	600 g/3	1,8						
	10 x GN1/1	600 g/5	3						
	12 x GN2/1	1,2 kg/5	6						
	20 x GN1/1	600 g/10	6						
	20 x GN2/1	1200 g/10	12						
Ciasto francuskie (otwarta klapka)	6 x GN2/3	1 kg/3	3	smalt 20 mm	gorące powietrze	-	175	45	-
	6 x GN1/1	1,6 kg/3	4,8						
	10 x GN1/1	1,6 kg/5	8						
	12 x GN2/1	3,2 kg/5	16						
	20 x GN1/1	1,6 kg/10	16						
	20 x GN2/1	3,2 kg/10	32						



PRZYSTAWKI & PIECZYWO & DESERTY

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/iłość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Ciasto kruche (otwarta klapka)	6 x GN2/3	0,8 kg/3	2,4	smalt/teflon 20 mm (baking paper)	gorące powietrze	-	160	20-30	-
	6 x GN1/1	1,6 kg/3	4,8						
	10 x GN1/1	1,6 kg/5	8						
	12 x GN2/1	3,2 kg/5	16						
	20 x GN1/1	1,6 kg/10	16						
	20 x GN2/1	3,2 kg/10	32						
strudel jabłkowy (połowa prędkości wentylatora)	6 x GN2/3	1 szt./3	3	smalt 40 mm	gorące powietrze	-	180	30-40	-
	6 x GN1/1	3 szt./3	9						
	10 x GN1/1	3 szt./5	15						
	12 x GN2/1	6 szt./5	30						
	20 x GN1/1	3 szt./10	30						
	20 x GN2/1	6 szt./10	60						
Babka	6 x GN2/3	1,5 kg/3	4,5	smalt	gorące powietrze	-	135	25-30	-
	6 x GN1/1	2,25 kg/3	6,75						
	10 x GN1/1	2,25 kg/5	11,25						
	12 x GN2/1	5 kg/5	25						
	20 x GN1/1	2,25 kg/10	22,5						
	20 x GN2/1	4,5 kg/10	45						
Ciasto migdałowe	6 x GN2/3	9 szt./3	27	ze stali nierdzewnej 20mm	gorące powietrze	-	200	4	-
	6 x GN1/1	15 szt./3	45						
	10 x GN1/1	15 szt./5	75						
	12 x GN2/1	30 szt./5	150						
	20 x GN1/1	15 szt./10	150						
	20 x GN2/1	30 szt./10	300						
Tort (mrożony) (połowa prędkości wentylatora)	6 x GN2/3	9 szt./3	27	ze stali nierdzewnej 20mm	gorące powietrze	-	170	20-25	-
	6 x GN1/1	15 szt./3	45						
	10 x GN1/1	15 szt./5	75						
	12 x GN2/1	30 szt./5	150						
	20 x GN1/1	15 szt./10	150						
	20 x GN2/1	30 szt./10	300						



PRZYSTAWKI & PIECZYWO & DESERTY

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Małe coissantsy (mrożone)	6 x GN2/3	16 szt./3	48	ze stali nierdzewnej 20mm	para	20	150	15	-
	6 x GN1/1	24 szt./3	72						
	10 x GN1/1	24 szt./5	120						
	12 x GN2/1	48 szt./5	240						
	20 x GN1/1	24 szt./10	240						
	20 x GN2/1	28 szt./10	480						
Ciasteczka mieszane (mrożone)	6 x GN2/3	0,4 kg/3	1,2	ze stali nierdzewnej 20mm	gorące powietrze	-	180	15-20	-
	6 x GN1/1	0,6 kg/3	1,8						
	10 x GN1/1	0,6 kg/5	3						
	12 x GN2/1	1,2 kg/5	6						
	20 x GN1/1	0,6 kg/10	6						
	20 x GN2/1	1,2 kg/10	12						

WARZYWA

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Mieszane, duszone plastry warzyw	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	perforowany 40mm	para	-	99	15	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	5,5 kg/10	55						
	20 x GN1/1	2,5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						
Duszone brokuły (świeże)	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	perforowany 40mm	para	-	99	10	-
	6 x GN1/1	2 kg/6	12						
	10 x GN1/1	2 kg/10	20						
	12 x GN2/1	4,5 kg/10	45						
	20 x GN1/1	2 kg/20	40						
	20 x GN2/1	4 kg/20	80						



WARZYWA

Tabele

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/iłość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Duszone zielone szparagi (mrożone)	6 x GN2/3	1,3 kg/3	3,9	perforowany 40mm	para	-	99	20-25	-
	6 x GN1/1	2 kg/3	6						
	10 x GN1/1	2 kg /5	10						
	12 x GN2/1	5 kg/5	25						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	2 kg/10	40						
Plastry marchewki (3 mm)	6 x GN2/3	1,3 kg/6	7,8	perforowany 40mm	para	-	99	15	-
	6 x GN1/1	2 kg/6	12						
	10 x GN1/1	2 kg/10	20						
	12 x GN2/1	4,5 kg/10	45						
	20 x GN1/1	2 kg/20	40						
	20 x GN2/1	2 kg/20	80						
Kalafior duszony (świeży)	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	perforowany 40mm	para	-	99	25-45	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	5 kg/10	50						
	20 x GN1/1	2,5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						
Fasolka szparagowa duszona (mrożona)	6 x GN2/3	2 kg/3	6	perforowany 40mm	para	-	99	25-35	-
	6 x GN1/1	3,5 kg/3	10,5						
	10 x GN1/1	3,5 kg/5	17,5						
	12 x GN2/1	7,5 kg/5	37,5						
	20 x GN1/1	3,5 kg/10	35						
	20 x GN2/1	3,5 kg/10	70						
Grzyby (skropić cytryną przed włożeniem do pieca)	6 x GN2/3	1,3 kg/3	3,9	ze stali nierdzewnej 65mm	para	-	99	15	-
	6 x GN1/1	2 kg/3	6						
	10 x GN1/1	2 kg/5	10						
	12 x GN2/1	4,5 kg/5	22,5						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	4 kg/10	40						



WARZYWA

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Szpinak świeży	6 x GN2/3	0,5 kg/6	3	perforowany 40mm	para	-	99	7	-
	6 x GN1/1	0,8 kg/6	4,8						
	10 x GN1/1	0,8 kg/10	8						
	12 x GN2/1	1,6 kg/10	16						
	20 x GN1/1	0,8 kg/20	16						
	20 x GN2/1	1,6 kg/20	32						
Szpinak mrożony	6 x GN2/3	1,6 kg/6	9,6	perforowany 40mm	para	-	99	10	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	5 kg/10	50						
	20 x GN1/1	2,5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						

ŚNIADANIA I PRZEKĄSKI

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Jaja na twardo	6 x GN2/3	80 szt./3	240	perforowany 100mm	para	-	99	12-15	-
	6 x GN1/1	120 szt./3	360						
	10 x GN1/1	120 szt./5	600						
	12 x GN2/1	240 szt./5	1200						
	20 x GN1/1	120 szt./10	1200						
	20 x GN2/1	240 szt./10	2400						
Jaja na miękko	6 x GN2/3	35 szt./6	210	perforowany 40mm	para	-	99	6-9	-
	6 x GN1/1	50 szt./6	300						
	10 x GN1/1	50 szt./10	500						
	12 x GN2/1	100 szt./10	1000						
	20 x GN1/1	50 szt./20	1000						
	20 x GN2/1	100 szt./20	2000						



ŚNIADANIA I PRZEKĄSKI

Tabele

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Omlety każdego rodzaju (otwarta klapka)	6 x GN2/3	4 szt./3	12	Retigo Snack	gorące powietrze	-	170	13-15	-
	6 x GN1/1	6 szt./3	18						
	10 x GN1/1	6 szt./5	30						
	12 x GN2/1	12 szt./5	60						
	20 x GN1/1	6 szt./10	60						
	20 x GN2/1	12 szt./10	120						
Naleśniki ze smażonymi grzybami (otwarta klapka)	6 x GN2/3	4 szt./3	12	ze stali nierdzewnej 40mm	gorące powietrze	-	175	20	-
	6 x GN1/1	6 szt./3	18						
	10 x GN1/1	6 szt./5	30						
	12 x GN2/1	12 szt./5	60						
	20 x GN1/1	6 szt./10	60						
	20 x GN2/1	12 szt./10	120						
Kiełbaski śniadaniowe	6 x GN2/3	15 szt./6	90	ze stali nierdzewnej 40mm	gorące powietrze	-	180	10-15	-
	6 x GN1/1	25 szt./6	150						
	10 x GN1/1	25 szt./10	250						
	12 x GN2/1	25 szt./20	500						
	20 x GN1/1	25 szt./20	500						
	20 x GN2/1	50 szt./20	1000						
Frankfurterki	6 x GN2/3	15 szt./6	90	perforowany 40mm	para	-	80	10-15	-
	6 x GN1/1	25 szt./6	150						
	10 x GN1/1	25 szt./10	250						
	12 x GN2/1	25 szt./20	500						
	20 x GN1/1	25 szt./20	500						
	20 x GN2/1	25 szt./20	1000						
Krakersy mix (otwarta klapka)	6 x GN2/3	45 szt./3	135	ze stali nierdzewnej 20mm	gorące powietrze	-	170	20	-
	6 x GN1/1	50 szt./3	150						
	10 x GN1/1	50 szt./5	250						
	12 x GN2/1	110 szt./5	550						
	20 x GN1/1	50 szt./10	500						
	20 x GN2/1	100 szt./10	1000						



ŚNIADANIA I PRZEKĄSKI

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Miękkie ciasto francuskie (otwarta klapka)	6 x GN2/3	10 szt./3	30	ze stali nierdzewnej 20mm	gorące powietrze	-	175	35	-
	6 x GN1/1	15 szt./3	45						
	10 x GN1/1	15 szt./5	75						
	12 x GN2/1	35 szt./5	175						
	20 x GN1/1	15 szt./10	150						
	20 x GN2/1	30 szt./10	300						

RYBY I OWOCE MORZA

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Homar żywy (500-600 gr)	6 x GN2/3	2 szt./3	6	perforowany 20mm	para	-	99	7-10	60-65
	6 x GN1/1	3 szt./3	9						
	10 x GN1/1	3 szt./5	15						
	12 x GN2/1	6 szt./5	30						
	20 x GN1/1	3 szt./10	30						
	20 x GN2/1	6 szt./10	60						
Langusta w skorupie (średnie porcje)	6 x GN2/3	20 szt./6	120	perforowany 20mm	para	-	99	5-6	-
	6 x GN1/1	30 szt./6	180						
	10 x GN1/1	30 szt./10	300						
	12 x GN2/1	65 szt./10	650						
	20 x GN1/1	30 szt./20	600						
	20 x GN2/1	60 szt./20	1200						
Okoń cały (2 kg)	6 x GN2/3	1 szt./6	6	ze stali nierdzewnej 20mm	para	-	75	70-75	70
	6 x GN1/1	2 szt./6	12						
	10 x GN1/1	2 szt./10	20						
	12 x GN2/1	4 szt./10	40						
	20 x GN1/1	2 szt./20	40						
	20 x GN2/1	4 szt./20	80						



RYBY I OWOCE MORZA

Tabele

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Łosoś cały	6 x GN2/3	1,5 kg/3	4,5	perforowany 20mm	para	-	75	100	70
	6 x GN1/1	2 kg/3	6						
	10 x GN1/1	2 kg/5	10						
	12 x GN2/1	4,5 kg/5	22,5						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	4 kg/10	40						
Pstrąg cały (300-400 gr)	6 x GN2/3	4 szt./6	24	perforowany 20mm	para	-	70	20-30	68
	6 x GN1/1	6 szt./6	36						
	10 x GN1/1	6 szt./10	60						
	12 x GN2/1	12 szt./10	120						
	20 x GN1/1	6 szt./20	120						
	20 x GN2/1	12 szt./20	240						
Filety z okonia morskigo (150 gr)	6 x GN2/3	8 szt./6	48	perforowany 20mm	para	-	70	-	65
	6 x GN1/1	12 szt./6	72						
	10 x GN1/1	12 szt./10	120						
	12 x GN2/1	24 szt./10	240						
	20 x GN1/1	12 szt./20	240						
	20 x GN2/1	24 szt./20	480						
Ośmiornica rozmrożona (600-800 gr)	6 x GN2/3	3,3 kg/3	9,9	perforowany 20mm	para	-	99	75-80	75
	6 x GN1/1	5 kg/3	15						
	10 x GN1/1	5 kg/5	25						
	12 x GN2/1	10 kg/5	50						
	20 x GN1/1	5 kg/10	50						
	20 x GN2/1	10 kg/10	100						



RYBY I OWOCE MORZA

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Terrina rybna	6 x GN2/3	2,4 kg/3	7,2	ze stali nierdzewnej	para	-	80	110	75
	6 x GN1/1	4 kg/3	12						
	10 x GN1/1	4 kg/5	20						
	12 x GN2/1	8 kg/5	40						
	20 x GN1/1	4 kg/10	40						
	20 x GN2/1	8 kg/10	80						
Zapiekane przegrzebki (otwarta klapka)	6 x GN2/3	10 szt./3	30	ze stali nierdzewnej 20mm	gorące powietrze	-	185	15-20	-
	6 x GN1/1	15 szt./3	45						
	10 x GN1/1	15 szt./5	75						
	12 x GN2/1	35 szt./5	175						
	20 x GN1/1	15 szt./10	150						
	20 x GN2/1	30 szt./10	300						
Pieczony turbot (otwarta klapka przez ostatnie 15 min.)	6 x GN2/3	1,5 szt./3	4,5	ze stali nierdzewnej 40mm	gorące powietrze	-	175	30	-
	6 x GN1/1	2 szt./3	6						
	10 x GN1/1	2 szt./5	10						
	12 x GN2/1	4 szt./5	20						
	20 x GN1/1	2 szt./10	20						
	20 x GN2/1	4 szt./10	40						
Miecznik z kawałkami łososia (otwarty zawór)	6 x GN2/3	1 plate/3	3	serving plate on a grill	gorące powietrze	-	180	12	-
	6 x GN1/1	2 plates/3	6						
	10 x GN1/1	2 plates/5	10						
	12 x GN2/1	4 plates/5	20						
	20 x GN1/1	2 plates/10	20						
	20 x GN2/1	4 plates/10	40						
Okoń morski w cieście 300 gr (ostatnie 10 min. otwarty zawór)	6 x GN2/3	2 szt./3	6	ze stali nierdzewnej 20mm	gorące powietrze	-	175	30-35	-
	6 x GN1/1	3 szt./3	9						
	10 x GN1/1	3 szt./5	15						
	12 x GN2/1	6 szt./5	30						
	20 x GN1/1	3 szt./10	30						
	20 x GN2/1	6 szt./10	60						



RYBY I OWOCE MORZA

Tabele

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Zupa rybna (zarumienić na ogniu, jak zwykle)	6 x GN2/3	3 kg/3	9	ze stali nierdzewnej 65mm	para	-	150	35-40	-
	6 x GN1/1	4,5 kg/3	13,5						
	10 x GN1/1	4,5 kg/5	22,5						
	12 x GN2/1	9 kg/5	45						
	20 x GN1/1	4,5 kg/10	45						
	20 x GN2/1	9 kg/10	90						
Duszony czerwony kielb po katalońsku	6 x GN2/3	13 szt./3	39	ze stali nierdzewnej 40mm	para	-	170	30-35	-
	6 x GN1/1	24 szt./3	72						
	10 x GN1/1	24 szt./5	120						
	12 x GN2/1	48 szt./5	240						
	20 x GN1/1	24 szt./10	240						
	20 x GN2/1	48 szt./10	480						
Paszteciki rybne	6 x GN2/3	3,5 kg/3	10,5	ze stali nierdzewnej 65mm	para	-	175	30-35	-
	6 x GN1/1	5 kg/3	15						
	10 x GN1/1	5 kg/5	25						
	12 x GN2/1	10 kg/5	50						
	20 x GN1/1	5 kg/10	50						
	20 x GN2/1	10 kg/10	100						
Krab na parze	6 x GN2/3	3 szt./3	9	perforated container 40mm	para	-	99	35-40	-
	6 x GN1/1	5 szt./3	15						
	10 x GN1/1	5 szt./5	25						
	12 x GN2/1	10 szt./5	50						
	20 x GN1/1	5 szt./10	50						
	20 x GN2/1	10 szt./10	100						
Małże i inne skorupiaki	6 x GN2/3	1,5 kg/3	4,5	ze stali nierdzewnej 40mm	para	-	80	15	-
	6 x GN1/1	2 kg/3	6						
	10 x GN1/1	2 kg/5	10						
	12 x GN2/1	4 kg/5	20						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	4 kg/10	40						



MIĘSO

Tabele

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/iłość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Kurczak (1,2 kg)	6 x GN2/3	4 szt./1	4	grill for chicken steel container on bottom	para	-	140	25	80-85
	6 x GN1/1	8 szt./2	16						
	10 x GN1/1	8 szt./3	24		gorące powietrze	-	210	15	-
	12 x GN2/1	8 szt./6	40						
	20 x GN1/1	8 szt./6	40						
	20 x GN2/1	16 szt./5	80						
Pierś z kurczaka	6 x GN2/3	8 szt./6	48	perforowany 20mm	para	-	75	30	72
	6 x GN1/1	12 szt./6	72						
	10 x GN1/1	12 szt./10	120						
	12 x GN2/1	24 szt./10	240						
	20 x GN1/1	12 szt./20	240						
	20 x GN2/1	20 szt./20	400						
Udka z kurczaka	6 x GN2/3	13 szt./3	39	grill and ze stali nierdzewnej on bottom	para	50	140	15	-
	6 x GN1/1	20 szt./3	60						
	10 x GN1/1	20 szt./5	100		gorące powietrze	-	210	15	-
	12 x GN2/1	40 szt./5	200						
	20 x GN1/1	20 szt./10	200						
	20 x GN2/1	40 szt./10	400						
Pieczona kaczka (1,90 kg)	6 x GN2/3	1 szt./3	3	ze stali nierdzewnej 40mm	para	-	140	40	-
	6 x GN1/1	2 szt./3	6						
	10 x GN1/1	2 szt./5	10		gorące powietrze	-	210	15	-
	12 x GN2/1	4 szt./5	20						
	20 x GN1/1	2 ks./10	20						
	20 x GN2/1	4 szt./10	40						
Pierś z kaczki	6 x GN2/3	4 szt./6	24	grill and ze stali nierdzewnej on bottom	para	40	180	25	-
	6 x GN1/1	6 szt./6	36						
	10 x GN1/1	6 szt./10	60						
	12 x GN2/1	12 szt./10	120						
	20 x GN1/1	6 szt./20	120						
	20 x GN2/1	12 szt./20	240						



MIĘSO

Tabele

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Pieczeń z polędwicy wieprzowej	6 x GN2/3	2 kg/3	6	grill and ze stali nierdzewnej on bottom	para	30	150	65	70
	6 x GN1/1	3 kg/3	9						
	10 x GN1/1	3 kg/5	15						
	12 x GN2/1	6 kg/5	30						
	20 x GN1/1	3 kg/10	30						
	20 x GN2/1	6 kg/10	60						
Karkówka bez kości (3 kg)	6 x GN2/3	3 kg/2	6	grill and ze stali nierdzewnej on bottom	para	50	99	10	85
	6 x GN1/1	6 kg/2	12		para				
	10 x GN1/1	6 kg/5	30		para				
	12 x GN2/1	12 kg/5	60		para				
	20 x GN1/1	6 kg/10	60		para				
	20 x GN2/1	12 kg/10	120		para				
Tymbaliki z wołowiny (2 kg)	6 x GN2/3	4 kg/3	12	special deep container on grill	para	70	140	45	-
	6 x GN1/1	6 kg/3	18		gorące powietrze				
	10 x GN1/1	6 kg/5	30		gorące powietrze				
	12 x GN2/1	12 kg/5	60		gorące powietrze				
	20 x GN1/1	6 kg/10	60		gorące powietrze				
	20 x GN2/1	12 szt./10	120		gorące powietrze				
Rostbef (2,5-3 kg)	6 x GN2/3	3,5 kg/3	10,5	grill and ze stali nierdzewnej on bottom	gorące powietrze	-	160	65	50
	6 x GN1/1	5 kg/3	15						
	10 x GN1/1	5 kg/5	25						
	12 x GN2/1	10 kg/5	50						
	20 x GN1/1	5 kg/10	50						
	20 x GN2/1	10 kg/10	100						
Plastry duszonego mięsa wołowego (gotowane z sosem pod przykryciem)	6 x GN2/3	2,5 kg/3	7,5	ze stali nierdzewnej 100mm	para	-	160	70	75
	6 x GN1/1	4 kg/3	12						
	10 x GN1/1	4 kg/5	20						
	12 x GN2/1	8 kg/5	40						
	20 x GN1/1	4 kg/10	40						
	20 x GN2/1	8 kg/10	80						



MIĘSO

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Schab jagnięcy (krwisty)	6 x GN2/3	2 szt./2	4	grill and ze stali nierdzewnej on bottom	gorące powietrze	-	150	25	60
	6 x GN1/1	4 szt./2	8						
	10 x GN1/1	4 szt./4	16						
	12 x GN2/1	8 szt./4	32						
	20 x GN1/1	4 szt./10	40						
	20 x GN2/1	8 szt./10	80						
Udziec jagnięcy (1,8 kg)	6 x GN2/3	1,8 kg/2	3,6	ze stali nierdzewnej 40mm	para	50	160	80	78
	6 x GN1/1	3,6 kg/2	7,2						
	10 x GN1/1	3,6 kg/4	14,4						
	12 x GN2/1	7,2 kg/4	28,8						
	20 x GN1/1	3,6 kg/10	36						
	20 x GN2/1	7,2 kg/10	72						
Udziec cielęcy	6 x GN2/3	4,7 kg/3	14,1	grill and ze stali nierdzewnej on bottom	para	50	150	120	75
	6 x GN1/1	7 kg/3	21						
	10 x GN1/1	7 kg/5	35						
	12 x GN2/1	14 kg/5	70						
	20 x GN1/1	7 kg/10	70						
	20 x GN2/1	6 kg/10	60						
Goleń cielęca (2,5 kg)	6 x GN2/3	2 szt./3	6	grill and ze stali nierdzewnej on bottom	para	70	150	110	80
	6 x GN1/1	3 szt./3	9						
	10 x GN1/1	3 szt./5	15						
	12 x GN2/1	6 szt./5	30						
	20 x GN1/1	3 szt./10	30						
	20 x GN2/1	6 szt./10	60						
Rolady cielęce nadziewane (200 gr, owinięte folią aluminiową)	6 x GN2/3	10 szt./3	30	grill and ze stali nierdzewnej on bottom	para	-	75	25	70
	6 x GN1/1	15 szt./3	45						
	10 x GN1/1	15 szt./5	75						
	12 x GN2/1	30 szt./5	150						
	20 x GN1/1	15 szt./10	150						
	20 x GN2/1	30 szt./10	300						



MIĘSO

Tabele

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/ilość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Comber z zającą (0,8 kg)	6 x GN2/3	2 szt./3	6	ze stali nierdzewnej 40mm	para	30	160	-	65
	6 x GN1/1	4 szt./3	12						
	10 x GN1/1	4 szt./5	20						
	12 x GN2/1	8 szt./5	40						
	20 x GN1/1	4 szt./10	40						
	20 x GN2/1	8 szt./10	80						
Siodło nadziewane z królika	6 x GN2/3	2 szt./3	6	grill and ze stali nierdzewnej on bottom	para	50	150	60	70
	6 x GN1/1	4 szt./3	12						
	10 x GN1/1	4 szt./5	20						
	12 x GN2/1	8 szt./5	40						
	20 x GN1/1	4 szt./10	40						
	20 x GN2/1	8 szt./10	80						
Mięso wędzone	6 x GN2/3	4 kg/3	12	perforowany ze stali nierdzewnej 100mm	para	-	99	90	-
	6 x GN1/1	8 kg/3	24						
	10 x GN1/1	8 kg/5	40						
	12 x GN2/1	8 kg/10	80						
	20 x GN1/1	8 kg/10	80						
	20 x GN2/1	16 kg/10	160						
Szynka (8 kg)	6 x GN2/3	1 szt./2	2	ze stali nierdzewnej 40mm	para	-	99	140	25
	6 x GN1/1	1 szt./2	2		para	50	140	100	50
	10 x GN1/1	1 szt./3	3		gorące powietrze	-	140	72	70
	12 x GN2/1	2 szt./3	6						
	20 x GN1/1	1 szt./6	6						
	20 x GN2/1	2 szt./6	12						
Indyk faszzerowany (2,5 kg)	6 x GN2/3	1 szt./1	1	ze stali nierdzewnej 65mm	para	-	130	60	-
	6 x GN1/1	2 szt./2	4		para	-	160	20	-
	10 x GN1/1	2 szt./4	8		gorące powietrze	-	200	15	-
	12 x GN2/1	4 szt./4	16						
	20 x GN1/1	2 szt./8	16						
	20 x GN2/1	4 szt./8	32						



MIĘSO

Danie	Wielkość pieca	pojemność 1 GN/iłość GN	Całk. pojemność	Typ GN	Tryb gotowania	Wilgotność %	Temperatura °C	Czas min.	Sonda temperatury °C
Pieczeń rzymska	6 x GN2/3	4 kg/3	12	ze stali nierdzewnej 65mm	para	50	145	30	-
	6 x GN1/1	8 kg/3	24						
	10 x GN1/1	8 kg/5	40		para	50	160	30	-
	12 x GN2/1	8 kg/10	80						
	20 x GN1/1	8 kg/10	80						
	20 x GN2/1	16 kg/10	160						
Połędwiczki z sarny (krwiste)	6 x GN2/3	4 szt./3	12	grill and ze stali nierdzewnej on bottom	gorące powietrze	-	160	70	75
	6 x GN1/1	6 szt./3	18						
	10 x GN1/1	6 szt./5	30						
	12 x GN2/1	12 szt./5	60						
	20 x GN1/1	6 szt./10	60						
	20 x GN2/1	12 szt./10	120						





RM GASTRO

Książka kucharska

dla ułatwienia obsługi pieców konwekcyjno-parowych Retigo Vision

retigo®

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.

ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń
tel.: +48 33 854 73 26
fax: +48 33 854 70 52
e-mail: info@rmgastro.p

www.rmgastro.pl

hot line:

Pomoc Kulinarna: Krzysztof Gawlik - tel.: +48 781 906 010 | Tomasz Nowak - tel.: +48 669 302 070 | Wojciech Harapkiewicz - tel.: +48 691 107 010
Pomoc Techniczna: Andrzej Jarczyk - tel.: +48 697 689 513