

## Advies richtlijnen temperaturen & tijden

# Vector Multi-cook oven



PRODUCT	TEMPERATUUR GRADEN °C	TIJD	VENTILATIE SNELHEID
<b>Vlees</b>			
Ribeye [dik]	250	6:00	100%
Tournedos	250	4:30	100%
Biefstuk	250	4:30	100%
Hamburger	250	4:30	100%
Varkenshaas	250	5:30	100%
Varkenssaté	250	4:30	100%
Varkenskotelet	250	4:00	100%
Speklap	250	7:30	100%
Lams rack	250	7:00	100%
<b>Gevogelte</b>			
Kipsaté	250	4:30	100%
Kipdij uitgebeend	250	5:00	100%
Kipfilet	250	6:15	100%
Kip drumstick	250	8:30	100%
Kip halve	210	21:00	100%
Parelhoender supreme	250	6:00	100%
<b>Wild</b>			
Eendenborst	250	5:45	100%
Wildzwijn biefstuk	250	4:30	100%
<b>Vis</b>			
Zalmmoot	250	5:30	100%
Gamba 16/20	250	2:30	100%
Langoustines	250	3:00	100%
Kreeft halve grill	250	5:45	100%
Tong heel 600gr	250	9:30	100%
Bakpaling	250	6:30	100%
Kabeljauw	250	5:00	100%
Sliptong	250	4:00	100%
Oester gratineren	250	2:15	100%
Mossel	250	2:15	100%
Vongole	250	2:00	100%

PRODUCT	TEMPERATUUR GRADEN °C	TIJD	VENTILATIE SNELHEID
<b>Aardappel</b>			
Roseval bakken	210	15:00	100%
Oven frites dv	210	9:00	100%
Krieltjes	210	12:00	100%
Rosti	210	6:30	100%
Gratin	210	18:00	80%
<b>Groenten</b>			
Knolselderij grillen	250	8:00	100%
Paprika grillen	210	6:00	100%
Aubergine	210	6:30	100%
Courgette	210	5:00	100%
Champignon bakken	210	5:30	100%
Uiringen	250	5:00	100%
Vergeten groenten	250	8:00	100%
Boerenkool chips	180	2:00	100%
<b>Pasta</b>			
Lasagna m.e.p.	200	35:00	80%
Lasagna regenereren	250	6:00	100%
Dumplings	220	4:30	100%
<b>Brood</b>			
Pistolet	210	6:30	55% - 75%
Kaiserbroodje	210	5:30	55% - 75%
Stokbrood	210	6:00	55% - 75%
Croissant	170	12:00	55% - 75%
Bladerdeeg stick	210	6:00	55% - 75%
Ciabatta	250	3:00	55% - 75%
<b>Patisserie</b>			
Kokoskoekje	160	12:00	75%
Saucijzenbroodje	210	12:00	70%
Worstenbroodje	210	6:00	80%
Suikerwafel dv	210	1:30	75%
Moulleux	210	4:00	80%
<b>Snacks</b>			
Tosti	250	4:30	100%
Panini	250	4:30	100%
Focaccia	250	4:00	100%
Pizza vers	260	5:45	80%
Flammkuchen	260	4:30	100%
<b>Ei</b>			
Omelet	250	2:15	70%
Spiegelei	250	2:15	70%
Hard gekookt	120	12:00	100%
Zacht gekookt	120	10:00	100%
Gepocheerd	80	90:00	80%

## Advies richtlijnen temperaturen & tijden

# Holding



PRODUCT	KERN TEMP	ROOSTER	HOLD TEMP	MAX TIJD UUR
<b>Vlees</b>				
Ribeye	48	Open	53	6
Biefstuk	48	Open	53	3
Stoofvlees	85	Dicht	85	8
Hamburger	48	Open	53	2
Rosbief Rare	48	Open	48	6
Rosbief Medium	55	Half	55	6
Rosbief Well done	60	Dicht	60	6
Gehaktbal [in jus]	72	Dicht	80	6
Varkenshaas	65	Open	55	3
Beenham	68	Half	70	3
Spareribs	85	Half	75	6
Lamsrack	48	Open	53	6
Lamsstoverij	80	Dicht	85	6
<b>Vlees bereidingen</b>				
Pulled Pork   Procureur	75	Dicht	85	12
Varkensbuiik	80	Dicht	85	12
Runderbouillon trekken	80	Dicht	80	8
<b>Gevogelte</b>				
Kipfilet	68	Open	60	2
Kipdij saté	68	Open	60	4
Kip heel	72	Open	75	5
Eend [borst/heel]	55	Open	45	3
Kalkoen heel	68	Open	70	5
<b>Gevogelte bereidingen</b>				
Gekonfijte kippenpoot	68	Dicht	74	3
<b>Vis</b>				
Gebakken/gefrituurd	65	Open	70	1
Zeekreeft	55	Open	55	1
Garnalen	60	Open	50	1
Gepocheerd	60	Dicht	65	1

PRODUCT	KERN TEMP	ROOSTER	HOLD TEMP	MAX TIJD UUR
<b>Vis Bereidingen</b>				
Confijten in vetstof	5	Dicht	48	1,5
Sous vide 30 - 40 min		Dicht	65	1 - 3
<b>Soepen en Sauzen</b>				
Sauzen	72	Dicht	85	1 - 6
Soepen	72	Dicht	85	1 - 6
<b>Aardappel producten</b>				
Gekookt	93	Dicht	85	3
Gepoft	93	Dicht	85	6
Gebakken	93	Open	85	1
Puree [spuitzak of los]	80	Dicht	83	4
Frites (stay crisp)	80	Open	85	1
Gnocci	80	Dicht	85	3
<b>Pasta's, Noodles en Rijst</b>				
Pasta [droge]	93	Dicht	85	3
Lasagne	75	Dicht	80	4
Noodles	93	Dicht	85	2
Bami	93	Dicht	85	3
Rijst	93	Dicht	85	2
<b>Groenten</b>				
Broccoli	75	Dicht	83	2
Mais	80	Dicht	83	6
Bruine bonen	85	Dicht	85	6
Gegrilde paprika	75	Open	80	2
Stampot	93	Dicht	83	6
Gepofte groenten	85	Open	83	4
<b>Deeg snacks en brood</b>				
Pizza	60	Open	70	1
Panini	60	Open	60	1
Saucijzenbroodje	68	Open	65	2
Koffiebroodje	68	Open	65	2
Worstenbroodje	68	Open	65	2
Suikerwafel	50	Open	60	1
Stokbrood/broodjes	50	Open	60	1
<b>Eiergerechten</b>				
Gebakken	65	Half	60	1
Pocheren [bereiding]	18+	Dicht	70	1,5
Roerei	58	Dicht	55	2
<b>Snacks</b>				
Kroket / Bitterbal	72	Open	75	1
Frikandel	72	Open	75	1
<b>Maaltijd</b>				
Op bord	72	Dicht	78	3

Advies richtlijnen temperaturen & tijden

## Cook & Hold



PRODUCT	VOORBEREIDING	KOOK TEMP °C	KERN TEMP °C	TIJD	HOLD TEMP °C	MAX HOLD TIJD
Ribeye	Droog kruiden, optie kort rondom bakken	120	32		45	1 - 8 uur
Entrecote	Droog kruiden, optie kort rondom bakken	110	38		53	1 - 8 uur
Ossenhaas	Droog kruiden, optie kort rondom bakken	110	33		53	1 - 4 uur
Rosbief	Droog kruiden, optie kort rondom bakken	110	34		48	1 - 8 uur
Short ribs	Droog kruiden	120	62		75	1 - 8 uur
Runder stoofvlees	Bakken in pan met kruiden en groenten	160		3	75	1 - 12 uur
Kalfsvlees gegaard	Droog kruiden, optie kort rondom bakken	110	42		65	3 - 12 uur
Lamsbout	Droog kruiden of marineren	110	48		65	1 - 8 uur
Lamszadel	Droog kruiden of marineren	110	37		60	1 - 8 uur
Varkensfilet	Droog kruiden	110	37		60	1 - 8 uur
Varkens ribstuk	Droog kruiden, optie kort rondom bakken	110	45		68	1 - 8 uur
Mini beenham	Droog kruiden of pekelen	120	68		68	1 - 8 uur
Spareribs	Droog kruiden	120		3 uur	75	1 - 8 uur
Varkensbuik	Droog kruiden of zouten met grof zout	120		2 uur	70	1 - 8 uur
Kip heel [1,2kg]	Droog kruiden of marineren	130		1,5 uur	70	1 - 8 uur
Kippenborst	Droog kruiden of marineren	125		6 min	70	1 - 8 uur
Kippenvleugels	Droog kruiden of marineren	120		2 uur	68	1 - 8 uur
Kalkoenborst	Droog kruiden of marineren	110	55		68	1 - 8 uur
Eend heel	Droog kruiden of marineren	110		5 uur	71	1 - 8 uur
Eendenborst	Droog kruiden of marineren	110	45		60	1 - 8 uur
Reefilet	Droog kruiden of marineren	110	33		48	1 - 8 uur
Vis sous vide	In vacuüm zak met vet en smaakstof	125	50		65	1 - 8 uur
Aardappel gepoft		140	90		80	1 - 8 uur
Krieltjes roosteren	Marineren in Vetstof en kruiden	125		45min	70	1 - 8 uur
Suikermais heel	Insmeren met boter en zout	125		25	70	1 - 8 uur
Tomaten sous vide	In vacuümzak met vet en smaakstof				85	1 - 8 uur
Stoofperen	In vacuümzak warme vloeistof en peren				85	1 - 8 uur
Kippensoep	Kipdelen in kokend water	125		3,5 uur	70	1 - 8 uur
Cheesecake	Sprengel wat water in de drippan	130		2 uur	nvt	
Crème Brûlée	Na bereiding uithalen en af laten koelen	125		1 uur	nvt	
Gerechten regenereren op Bord	Vochtige producten afdekken, krokante producten onafgedekt laten	120	68		80	30 min - 3 uur
Gerechten regenereren in 65mm GN pan	Vochtige producten afdekken, krokante producten onafgedekt laten	120	68		80	30 min - 3 uur

Advies richtlijnen temperaturen & tijden

## Smoker



PRODUCT	VOORBEREIDING	KOOK TEMP °C	KERN TEMP °C	TIJD	ROOK TIJD	HOLD TEMP °C	MAX HOLD TIJD
<b>Warm roken</b>							
Ribeye	Droog kruiden, optie kort rondom bakken	120	34		12 min	45	1 - 8 uur
Short ribs	Droog kruiden	120	62		30 min	75	1 - 8 uur
Lamsbout	Droog kruiden of marineren	110	48		30 min	65	1 - 8 uur
Pulled Pork	Droog kruiden	110	75		40 min	85	1 - 8 uur
Mini beenham	Droog kruiden of pekelen	120	68		1 uur	68	1 - 8 uur
Spareribs	Droog kruiden	120		3 uur	30 min	75	1 - 8 uur
Varkensbuik	Droog kruiden of zouten met grof zout	120		2 uur	30 min	80	1 - 8 uur
Kip heel [1,2kg]	Droog kruiden of marineren	130		1,5 uur	20 min	70	1 - 4 uur
Kippenborst	Droog kruiden of marineren	125		6 min	20 min	70	1 - 4 uur
Kippenvleugels	Droog kruiden of marineren	120		2 uur	20 min	68	1 - 4 uur
Kalkoenborst	Droog kruiden of marineren	110	55		20 min	68	1 - 4 uur
Eend heel	Droog kruiden of marineren	110		5 uur	20 min	55	1 - 3 uur
Eendenborst	Droog kruiden of marineren	110	45		20 min	60	1 - 3 uur
Zalm	Inleggen in pekewater	80	50		20 min	65	1
Noten bruineren	Rauwe noten besprenkelen met wat olie en kruiden	163		2 min	10 min	55	1 - 3 uur
<b>Koud roken</b>							
<b>Ijs rond element tijdens roken</b>							
Carpaccio	Ossenhaas droog kruiden	0	0		25	0	1 - 4 uur
Zalm koud gerookt	Droog pekelen, wassen, drogen	0	0		20	0	30 min - 4 uur
Cheddar kaas	In plakken snijden	0	0		12		30 min
Mayonaise					12		30 min
Olie					12		30 min
Roomboter					12		30 min
Gamba's					12		30 min
Coquilles					12		30 min