



## Cook & Hold im **heer** Warmhaltegerät

**Anbraten:** Fleisch auf dem Grill, in der Pfanne oder im Kipper anbraten.

**Cook:** Fleisch während 10 Min. im vorgewärmten Warmhaltegerät bei 100C° an garen.

**Reifen:** Umgebungstemperatur 20C° höher einstellen als die Endkerntemperatur.  
(Tipp: Schweinsnierstück: Kerntemperatur 68C° plus 20C° = 88C Garraumtemperatur)

**Holden:** Nach Erreichen der Kerntemperatur, ertönt ein Summer und das Gerät schaltet automatisch auf Warmhalten bei der eingestellten Kerntemperatur mit Endlos-Zeit. Das LED „Hold“ blinkt und zeigt somit die Beendigung des Garprozesses an. Bei dieser Temperatur kann das Fleisch nun bis zu 3 Stunden gehalten werden.

### Kerntemperaturrichtwerte für Niedertemperaturgaren

	Produkt	Kerntemperatur Richtwert
<b>Rind:</b>	Filet ganz saignant	46C°
	Filet ganz rosé	53C°
	Filet ganz à point	57C°
	Roastbeef saignant	48C°
	Roastbeef rosé	54C°
	Roastbeef à point	58C°
<b>Kalb:</b>	Nierstück	62C°
	Schulterbraten	74C°
	Braten vom Stotzen	74C°
<b>Schwein:</b>	Hals	76C°
	Nierstück	64C°
	Schulter	76C°
	Rippli	68C°
<b>Lamm:</b>	Gigot	63C°
	Carré	57C°
<b>Sonstiges:</b>	Rehrücken	55C°
	Rehgigot	60C°
	Truthahnbraten	68C°