

Hold-o-mat Einsatzbereich:

Cook & Hold

Dank der max. möglichen Temperatur von 120 °C ist diese Garmethode im Hold-o-mat perfekt anwendbar.

Wichtig: Fleisch immer auf Gitterroste legen, damit es nicht im eigenen Saft liegt. Blech am Boden erleichtert die Reinigung. Die Entfeuchtung stellen Sie so ein, wie auf dem Blatt "Warmhalten" angegeben.

Anbrat-Phase: Fleisch auf dem Grill, im Kipper oder in der Pfanne heiss anbraten.

Cook-Phase: Fleisch während min. 10 Minuten im vorgewärmten Hold-o-mat bei 110-120 °C angaren.

Gar-Phase: Umgebungstemperatur 20 °C höher einstellen als die gewünschte Kerntemperatur.
(Beispiel: Schweinsnierstück: Kerntemperatur 65 °C plus 20 = Gartemperatur 85 °C)

Hold-Phase: Nach dem Erreichen der gewünschten Kerntemperatur stellen Sie den Hold-o-mat 5-10 °C höher ein als die Kerntemperatur.

Sie können nun das Fleisch während Stunden bei optimalem Garpunkt auf Temperatur halten.

(Beispiel: Schweinsnierstück: Kerntemperatur ca. 65 °C plus 5-10 = Holdtemperatur 70-75 °C)

Einige wichtige Kerntemperaturen für Cook & Hold (Niedertemperaturgaren)

Produktgruppe	Produkt	Ideale Kerntemperatur (Richtwerte)
Rind:	Filet ganz rosé	53 °C
	Filet ganz à point	57 °C
	Roastbeef rosé	54 °C
	Roastbeef à point	58 °C
Kalb:	Braten vom Stotzen	70 °C
	Nierstück	62 °C
	Brust gefüllt	78 °C
	Schulterbraten	74 °C
Schwein:	Hals	76 °C
	Nierstück	65 °C
	Schinken gekocht	77 °C
	Schulter	76 °C
	Rippli/Kasseler	67 °C
Lamm:	Gigot	62 °C
	Rückenfilet	57 °C
Spezielles:	Rehkeule	60 °C
	Rehrücken	55 °C
	Truthahnrollbraten	68 °C
	Hasenschlegel	60 °C

Diese Angaben sind Richtwerte. Korrigieren Sie die Werte nach Ihren eigenen Erfahrungen.

Zusatzinformationen für Hold-o-mat KTM Besitzer:

Wichtig: Wegen der "stillen Hitze" ist das Fleisch langsamer, jedoch schonender gar als in einem Kombiteamer mit Umluft.

Funktion «Cook&Hold» (z.B. Roastbeef Niedertemperatur)

Phase 1: 10 Min. / ca. 110 °C --- **Phase 2:** 57 °C KTM / 80 °C --- **Phase 3:** 58 °C KTM / 65 °C

Richtwert für 1 Kilo Roastbeef: ca. 2 Stunden