

Oppvarming – Gryteretter



Matspecialen • Ole Deviks vei 28, Oslo • Kundeservice 07-15 hverdager •
Telefon 23 03 95 00 • Vakttelefon 909 23 700 • matspecialen.no

Oppvarming – Gryteretter

Takk for at du bestilte mat fra oss! Oppvarming av gryteretter hjemme gir best resultat: Jevn varme, god saus og perfekt serveringstemperatur.

Hovedregel: 150 °C varmluft eller i kjele.

Slik varmer du

- Forvarm ovn til 150 °C (varmluft).
- Varm gryta i original aluminiums emballasje med lokk i 25–30 minutter.
- Sjekk i midten og rør for jevn varme; ettervarm ved behov 5-10 minutter.
- Dersom du ønsker litt ekstra stekeskorpe/bruning på toppen, ta av lokket de siste 5-10 minuttene.
- Kjele: Flytt gryteretten over i en tykkbunnet kjele og varm på middels varme under omrøring til gjennomvarmt.
- Mikrobølgeovn: Flytt maten over til mikrosikker bolle, dekk lett, varmes 3-5 minutter, rør om og sjekk temperaturen.

Tips

- Store mengder gryterett tar lengre tid – rør alltid om før servering.
- Hold gryteretten varmt frem til servering på max. 100 °C etter at den er gjennomvarmet.
- Server i varme skåler eller direkte fra aluminiumsformen med ris/potet/salat/brød.

Godt måltid!



MATSPECIALEN