

Oppvarming – Tapas



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

Oppvarming – Tapas

Takk for bestillingen! Du gjør klokt i å varme opp selv – slik blir tapasrettene saftige, varme og klare akkurat når det passer dere.

Hovedregel: 150 °C varmluft.

Slik varmer du

- Forvarm ovnen til 150 °C (varmluft).
- Sett tapasrettene rett i ovnen i aluminiumsformene.
- Varm i ca. 20 minutter til gjennomvarmt.
- Villreker: kun ca. 10 minutter (så sett inn disse litt senere).
- Kjøkkenet merker varmmaten med «med lokk»/«uten lokk». Følg varmingen etter denne merkingen.

Tips

- Mengde påvirker tid – store bestillinger kan trenge et par minutter ekstra.
- Ønsker du litt mer stekeskorpe, ta av lokket de siste 5-10 minuttene.
- Mikro for små porsjoner i egen mikrosikker emballasje (ikke aluminiumsformene våre): prikk hull i toppfolie, varm 2-4 min og rør om.
- Rør lett etter oppvarming for jevn varme. Server på varme fat eller direkte i aluminiumsformene.

Godt måltid!



MATSPECIALEN