

Stoom

met de perfecte vochtigheidsgraad

Vlees, vis, schaaldieren, groenten en crème caramel hebben allemaal een andere structuur en hebben stoom nodig met exact het juiste verzadigingsniveau/vochtigheidsgraad. Met de SteamTuner kunt u de stoom aanpassen voor een efficiëntere bereiding met betere smaak en uiterlijk als resultaat.

De SteamTuner past de verzadiging van de stoom aan zonder te hoeveelheid te wijzigingen. In feite is, van "zeer droog" tot "zeer nat", de ovenruimte altijd verzadigd met stoom.



Welke stoom kunt u het beste gebruiken?

Vochtige lucht geleid hitte beter dan droge lucht, ofwel hoe hoger de vochtigheidsgraad van de stoom, hoe beter het doordringt in het voedsel. Stoom dat neigt naar droog moet daarom juist gekozen worden om voedsel te koken zonder de structuur te beschadigen zoals bij gebak en vis.

steamtuner

Voor het koken van groenten, vooral groene groenten, is het belangrijk dat verlies van chlorofyl wordt voorkomen om de frisse kleur te behouden. Dit realiseert u met een zo kort mogelijke bereidingstijd en door de temperatuur op te voeren. Om te voorkomen dat de groentes uitdrogen (het vocht in de groente moet behouden blijven) moet het natuurlijke verlies van stoom boven de 100°C worden gecompenseerd d.m.v. het instellen van de SteamTuner naar zeer nat.



temperatuur

SteamTuner



Normaal is bij **patisserie** een droge afstelling nodig om te voorkomen dat de vochtigheidsgraad te ver oploopt wat een slecht resultaat geeft.

120°C



Vis heeft een zeer fijne structuur; om te voorkomen dat het zijn structuur, voedingswaarde en smaak verliest moet de stoom niet te nat zijn maar ook zeker niet te droog.

55°/85°C



Schaaldieren moeten snel gekookt worden, maar niet op een hoge temperatuur om te voorkomen dat ze taai worden. De temperatuur moet niet te hoog zijn en een vrij hoge vochtigheidsniveau wordt aanbevolen.

70°/85°C



De bereiding moet snel geschieden zodat de **groentes** niet uitdrogen. Stoom met een hoge luchtvochtigheidsgraad moet gebruikt worden in combinatie met een hogere temperatuur.

120°C



Aardappels en knollen hebben vaak een zeer dichte vezelstructuur en vragen om een goed gehydrateerde (natte) stoom voor de bereiding.

120°C



Voor het bereiden van **kip** wordt een gemiddelde stoom aangeraden.

85°C



voor **vlees** is stoom met een hoger vochtigheidsgehalte geschikt.

85°C



Daarom kiest u voor Rubbens

Eigen productie

U hebt rechtstreeks contact met de fabrikant en u bent zeker van de hoge Rubbens kwaliteit.

Jarenlange ervaring

Rubbens heeft meer dan 95 jaar ervaring in het vak. Al onze expertise delen we graag met onze klanten.

Sterke service

Wij volgen onze projecten nauwkeurig op, zodat uw keukenplannen stipt en correct uitgevoerd worden. Bovendien verlenen we naderhand een totale klantenservice, ook voor de apparatuur die we in uw keuken integreerden.

Uitstekende prijs-kwaliteitverhouding

Rubbens werkt met professionele mensen en materialen. Met oog voor kwaliteitszorg kunnen wij u een kwaliteitszekere oplossing aanbieden die uw investering meer dan waard is.



BELGIE

Ternesselei 324 A
2160 Wommelgem, België
T +32 (0) 3 253 01 91
sales@rubbens.com
www.rubbens.com



NEDERLAND

Platinaweg 21 (Ind. terrein Bedrijvenpark A6)
8304 BL Emmeloord, Nederland
T +31 (0)527 635 635
info@hakpro.nl
www.hakpro.nl