

Eenvoudig en snel


PerfectFry Plus frying sensor

 **BOSCH**
Technologie voor het leven

Deze braadsensor houdt de temperatuur van uw kookgerei constant en waarborgt perfecte braadresultaten. Daarnaast biedt deze de braadsensor volgende voordelen:


- ▶ Hij voorkomt dat gerechten aanbranden, doordat deze de temperatuur van de pan bewaakt.
- ▶ Hij beschermt de olie of het vet tegen oververhitting. Zo ontstaan geen stoffen die gevaarlijk zijn voor de gezondheid.
- ▶ Deze zorgt voor energie-efficiëntie doordat slechts het benodigde vermogen wordt ingezet.

Werkwijze

- ▶ De lege pan op de kookzone plaatsen.
- ▶ De kookzone kiezen en  aanraken.
- ▶ De gewenste temperatuur kiezen:
 - Tijdens de opwarmtijd toont het timer-display afwisselend de doeltemperatuur en de opwarmvoortgang.
 - Als de gekozen braadtemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal.
- ▶ De olie of het vet in de pan doen en beginnen met braden.


Onze Pro Inductiepannen zijn speciaal voor het braden op uw kookplaat geoptimaliseerd.


Onze toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice, in de vakhandel of op het internet:
www.bosch-home.com


 **Home Connect** Met de Home Connect app heeft u snel en eenvoudig toegang tot recepten en kooktechnieken via uw smartphone of tablet.

 **Smelten**
70°C

 **Sauzen bereiden**
110-120°C

 **Braden**
140°C

 **Braden**
160°C

 **Braden**
180-200°C

 **Braden**
220°C



Chocolade, boter of kaas smelten, bijv. fondue.



Bereiden en reduceren van sauzen, stoven van groente, bakken van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine.



Bakken en braden van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten.



Bakken en braden van vis en dikkere gerechten, bijv. gehaktballen of worstjes.



Braden van steaks, medium of well done, diepvries, gepaneerde en fijne gerechten, bijv. schnitzels, verse ragout of groente.



Bakken en frituren van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steak rare, aardappelpannenkoeken of diepvries patat.

De op de displays weergegeven temperatuur is een benaderingswaarde en kan afwijken van de daadwerkelijke temperatuur in de braadpan.

Gebruiksaanwijzing: Overige informatie kunt u vinden in de gebruiksaanwijzing van uw kookplaat in paragraaf "Braadsensor". Lees deze paragraaf grondig door.

Adviezen voor het koken met de PerfectFry Plus frying sensor

De volgende tabel geeft aan welke temperatuur voor welk levensmiddel geschikt is. De braadtijd en de temperatuur kunnen afhankelijk van het soort, het gewicht, de grootte, hoeveelheid en de kwaliteit van de levensmiddelen variëren. De ingestelde temperatuur varieert afhankelijk van de gebruikte bakpan.

- ▶ De lege pan voorverwarmen.
- ▶ Wanneer het signaal klinkt, de olie en de levensmiddelen toevoegen.

| | °C | min |
|---|---------|-------|
| Vlees | | |
| Schnitzel, ongepaneerd | 160-180 | 4-10 |
| Schnitzel, gepaneerd | 180 | 6-10 |
| Filet | 180-200 | 6-10 |
| Karbonades | 160-180 | 10-15 |
| Cordon bleu, Wiener Schnitzel | 180 | 10-15 |
| Steak, rare, 3 cm dik | 220 | 8-10 |
| Steak, medium, 3 cm dik | 200 | 6-10 |
| Steak, well done, 3 cm dik | 180 | 6-12 |
| T-Bone-steak, rare, 4,5 cm dik | 200-220 | 10-15 |
| T-Bone-steak, medium, 4,5 cm dik | 180-200 | 20-30 |
| Filet van gevogelte, 2 cm dik | 160 | 10-20 |
| Spek | 160-180 | 2-6 |
| Gehakt | 180-200 | 6-10 |
| Hamburger, 1,5 cm dik | 160-200 | 6-15 |
| Gehaktballetjes: | 160-180 | 10-20 |
| Gekookte braadworstjes | 160-180 | 8-20 |
| Chorizo, rauwe braadworst | 160-180 | 10-20 |
| Spiesjes | 160-180 | 10-20 |
| Gyros | 180-200 | 6-10 |
| Vis en zeevruchten | | |
| Visfilet, ongepaneerd | 180 | 10-20 |
| Visfilet, gepaneerd | 180 | 10-20 |
| Vis, gebakken, heel | 160 | 10-20 |
| Sardientjes | 180 | 6-12 |
| Garnalen | 180 | 4-8 |
| Inktvis, sepia | 180-200 | 6-12 |
| Gewone mosselen, venusschelpen, kokkels | 110-120 | 4-8 |
| Eiergerechten | | |
| Spiegeleieren in boter | 140 | 2-6 |
| Spiegeleieren in olie | 180-200 | 2-6 |
| Roerei | 140 | 4-9 |
| Omelet | 140 | 3-6 |
| Wentelteefjes | 160 | 4-8 |
| Crêpes, blini's, pannenkoeken, taco's | 180-200 | 1-3 |

| | °C | min |
|---|---------|-------|
| Groente | | |
| Gebakken aardappelen van gekookte aardappelen | 180-200 | 6-12 |
| Patat | 180-200 | 15-25 |
| Aardappelkoekjes | 200 | 2-4 |
| Uien, knoflook, glazig gefruit | 140 | 4-12 |
| Uienringen | 180-200 | 4-12 |
| Courgettes, aubergines, paprika | 160-180 | 4-12 |
| Groene asperges, gebraden | 160-180 | 10-20 |
| Paddenstoelen | 180 | 10-15 |
| Groente, geglaceerd | 120 | 10-20 |
| Groente in tempuradeeg | 180-200 | 5-10 |
| Diepvriesgerechten | | |
| Chicken nuggets | 180-200 | 8-12 |
| Vissticks | 180 | 8-12 |
| Patat | 200-220 | 4-8 |
| Pangerechten | 160-180 | 6-10 |
| Loempia's | 180-200 | 8-15 |
| Pastei, kroketten | 200-220 | 6-8 |
| Sauzen | | |
| Tomatensaus | 120 | 20-30 |
| Roomsaus | 110-120 | 10-20 |
| Bechamelsaus | 110-120 | 10-20 |
| Kaassaus | 110-120 | 3-8 |
| Zoete sauzen | 110-120 | 10-20 |
| Sauzen inkoken | 110-120 | 5-10 |
| Smelten | | |
| Couverture | 70-80 | 5-15 |
| Kaas | 70-80 | 3-10 |
| Boter | 70-80 | 3-5 |
| Fondue | 70-80 | 5-15 |
| Diversen | | |
| Gebakken kaas | 180-200 | 5-15 |
| Croutons | 160-180 | 6-10 |
| Geroosterd brood | 200-220 | 8-12 |
| Drage kant-en-klaarmaaltijden | 110-120 | 5-10 |
| Amandelen, walnoten, pijnboompitten, geroosterd | 180-200 | 3-15 |
| Popcorn | 220 | 10-20 |

