

Gartabelle Dampfgaren


















°C



(g)



min

	100	250-300	 18 - 25  30 - 40	Gewicht pro Stück Poids par pièce Peso per pezzo Weight per piece
	95	1000	 25 - 30  40 - 50	Hähnchenkeule Pilon Coscia di pollo Chicken leg
	90	—	 8 - 10  10 - 15	auch für andere Wurstsorten aussi pour d'autres saucisses anche per altri tipi di salumi also for other types of sausage
	90	400	 10 - 15  20 - 25	Hackfleisch Viande hachée Carne macinata Minced meat
	100	—	 30 - 40  50 - 60	Fleischscheiben ca. 3 cm dick Morceaux de viande de 3 cm d'épaisseur environ Fette di carne spesse circa 3 cm Meat slices approx. 3 cm thick
	100	—	 15 - 25  25 - 40	Fleisch in Stücken Viande en morceaux Carne a pezzi Meat cut up
	100	1400	 25 - 30  40 - 50	Zucchini Courgette Zucchine Zucchini
	100	—	 15 - 25  15 - 25	Sellerie in Scheiben geschnitten Céleri-rave coupé en morceaux Sedano tagliato a fette Celery, sliced
	100	300	 18 - 22  20 - 25	Frischer Blumenkohl Chou-fleur frais Cavolfiore fresco Fresh cauliflower
	100	—	 16 - 18	Gleichmässig in Schale verteilen Répartir régulièrement dans la coupe Distribuire uniforme nella scodella Distribute evenly in the bowl

Gartabelle Dampfgaren



°C



(g)



min

	100	–	 15 - 20  25 - 30	Kartoffeln in Scheiben geschnitten Pommes de terre coupées en tranches Patate tagliate a fette Potatoes, sliced
	100	–	 13 - 18  20	in dünne Scheiben geschnitten coupé en tranches fines Tagliate a fette sottili sliced thinly
	90	–	 10 - 15	Geschältes Obst Fruit pelé Frutta sbucciata Peeled fruit
	95	500	 20 - 25	Kompott aus geschältem Obst Compote de fruits épluchés Composta di frutta sbucciata Peeled fruit, stewed
	100	–	 10 - 14	3 Eier in kaltem Wasser 3 oeufs dans l'eau froide 3 uova in acqua fredda 3 eggs in cold water
	90	–	 12 - 16  20 - 25	Garnelen Gambas Gamberetti Prawns/Shrimps
	95	–	 20 - 25	Frische Krabben Crevettes fraîches Gamberi freschi Fresh prawns/shrimps
	85	–	 20 - 28  40 - 45	Fischfilet Filet de poisson Filetto di pesce Fillet of fish
	100	1000 300	18 - 25 13 - 15	Ganzer Fisch Poisson entier Pesco intero Entire fish
	100	100 200 300	25 30 35	Reis in Schale mit angegebener Menge Wasser bedecken, Würzen Riz dans un plat avec la quantité d'eau indiquée, assaisonnement Coprire il riso con una quantità d'ac- qua indicata nella scodella, condire Cover wholegrain rice with quantity of water indicated, season