

Hold-o-mat Einsatzbereich: Cook & Hold

Dank der maximal möglichen Temperatur von 120 °C ist die Garmethode Cook & Hold im Hold-o-maten perfekt anwendbar.

Wichtig: Das Fleisch immer auf Gitterroste legen, damit es nicht im eigenen Saft liegt.

Tipp: Ein Blech am Boden erleichtert die Reinigung.

Anbrat-Phase	Cook-Phase	Gar-Phase	Hold-Phase
Das Fleisch auf dem Grill, im Kipper oder in der Pfanne heiss anbraten.	Das Fleisch während mindestens 10 Minuten im vorgewärmten Hold-o-maten bei 120 °C angaren. Voluminösere Fleischstücke können 30 Minuten bei 120 °C angegart werden.	Die Umgebungstemperatur 30 °C höher als die gewünschte Kerntemperatur einstellen. (Beispiel: Schweinsnierstück, Kerntemperatur 65 °C plus 30 °C = Gartemperatur 95 °C)	Nach dem Erreichen der gewünschten Kerntemperatur den Hold-o-maten 5-10 °C höher als die Kerntemperatur einstellen, jedoch nicht unter 68 °C. Das Fleisch kann nun während Stunden bei optimalem Garpunkt auf Temperatur gehalten werden. (Beispiel: Schweinsnierstück, Kerntemperatur 65 °C plus 5-10 °C = Holdtemperatur 70-75 °C)

Einige wichtige Kerntemperaturen für den Einsatzbereich Cook & Hold (Niedertemperaturgaren)

Produktgruppe	Produkt	Ideale Kerntemperatur (Richtwerte)	Entfeuchtung
Rind	Filet ganz rosé	53 °C	geöffnet
	Filet ganz à point	57 °C	geöffnet
	Roastbeef rosé	54 °C	geöffnet
	Roastbeef à point	58 °C	geöffnet
Kalb	Braten vom Stotzen	70 °C	geöffnet
	Nierstück	62 °C	geöffnet
	Brust gefüllt	78 °C	geöffnet
	Schulterbraten	70 °C	geöffnet
Schwein	Hals	76 °C	geöffnet
	Nierstück	60 °C	geöffnet
	Schinken gekocht	77 °C	geöffnet
	Schulter	68 °C	geöffnet
	Rippli, Kasseler	67 °C	geöffnet
Lamm	Gigot	62 °C	geöffnet
	Huft	62 °C	geöffnet
	Rückenfilet	57 °C	geöffnet
Spezielles	Rehkeule	60 °C	geöffnet
	Rehrücken	55 °C	geöffnet
	Truthahnrollbraten	68 °C	geöffnet
	Hasenschlegel	60 °C	geöffnet

Diese Angaben sind Richtwerte.

Zusatzinformationen für Hold-o-mat KTM Besitzer: Funktion «Cook & Hold» (z.B. Roastbeef Niedertemperatur)

Phase 1: 30 Min./ca. 120 °C

Phase 2: 57 °C KTM/87 °C

Phase 3: 57 °C KTM/68 °C