

Koken met stoom - De kookwijze van de toekomst!

Wat zijn de voordelen van 'koken met stoom'? Kunnen alle producten worden bereid met stoom? Waar op letten bij de aanschaf van een stoomoven?

Wat is het verschil tussen een stoomoven en een combi stoomoven?

U maakt kennis met de nieuwste V-Zug combistoomovens, toestellen waarmee u straks vlot kan koken als de beste chef. Geheimen rond "koken met stoom" en ook de bijzondere combinatie **Vacuüm - Stoomkoken - Snelkoelen**, worden ontsluitend en geïllustreerd met diverse hapjes en gerechtjes. Uiteraard wordt daar een lekker aangepast glaasje bij geschonken. Deze lessen worden gegeven door ervaren koks.



DE KENNISMAKINGSRONDE

Hier worden de basisprincipes van het stoomkoken, het regenereren, het combistomen, garen op lage temperatuur, snelkoelen, enz. op een vlotte manier voorgesteld.

De programmafuncties en culinaire toepassingen van de V-Zug combi-steamers worden overlopen en diverse hapjes worden bereid.

Er bestaat geen betere manier voor een eerste kennismaking met deze technieken.

Deelname in de kosten: € 30,00 per persoon.

Locatie : *Adek Showroom, Grondwetlaan 81, 9040 Sint-Amandsberg*

DE CULINAIRE RONDE

Hier maakt U kennis met alle facetten van het "koken met stoom" met V-Zug combi-steamers.

Geheimen worden ontsluitend en geïllustreerd met minimum een zestal bereidingen.

Deze kookdemo is interessant zowel voor beginners met een zekere basis als voor gevorderden.

Deelname in de kosten: €45,00 per persoon.

Locatie : *Adek Showroom, Grondwetlaan 81, 9040 Sint-Amandsberg*

Inschrijven via onze website <http://www.adek.be/demo.php?id=kalender>

Iedere deelnemer ontvangt een syllabus, de receptjes,...

Uw inschrijving is pas definitief na onze bevestiging en uw betaling.



Tel +32 (0)9 251 49 99



The Swiss Leader

www.adek.be

Grondwetlaan 81 - B-9040 Gent (St.-Amandsberg)

