



**EEN GOED BEGIN
IS HET HALVE WERK**

ASSORTIMENT

BENIEUWD NAAR HET KEUKENHELDEN CONCEPT?



Scan de code
en neem een
kijkje binnen
onze keuken!

INHOUD

RUND	04
KALF	08
LAM	10
KIP	12
EEND	18
KALKOEN	20
SPEENVARKEN	21
VARKEN	22
WILD	28
PARTNERS	30

PRACHTIGE PRODUCTEN BEREID VOOR TOPKOKS

Met Keukenhelden bereid je gerechten van hoge kwaliteit en beschik je over mooie, ambachtelijk voorbereide producten. De producten geven je de ruimte om je culinaire signatuur te plaatsen.



ALTIJD NAAR JOUW WENS

Wil je supersnel of ga je voor langzaam gegaard? Het kan allebei. En helemaal zoals jij het wilt. Keukenhelden zijn altijd smaakvol en van hoge kwaliteit.

VOOR DE SNELLE KEUKEN, VAN VLEES OF GEVOGELTE TOT WILD

Producten uit deze lijn zijn compleet en gaan op de bijbehorende unieke plaat in de oven. Wanneer gereed; dan heb je een perfecte cuisson. Van lamsbout tot hazenpeper. Van gekonfijte eendenbout tot rundersucade. Stuk voor stuk prachtig op kleur en heerlijk van smaak. Je bereidt dit zelf, maar je medewerkers kunnen dit ook zelfstandig doen.

VOL VAN AMBACHT EN VAKMANSCHAP

Deze producten zijn ambachtelijk voorbereid en zorgvuldig gegaard. Ze zijn vol van smaak, maar je geeft er als chef nog je persoonlijke draai aan. Stel je eens voor: prachtig rundvlees, lamsvlees, varken en gevogelte en jij drukt er je persoonlijke culinaire stempel op. In een handomdraai zet je iets moois op tafel. Iets eigens waarin je gasten jouw handtekening herkennen.

RUND

Onze rund producten zijn van uitzonderlijke kwaliteit, zijn ambachtelijk voorbereid en zorgvuldig gegaard. Ze zijn vol van smaak, maar je geeft er als chef nog je persoonlijke draai aan.

RUNDER BRISKET

Grain-fed runder borst op smaak gebracht met onze rub, langzame garing. Vacuüm, ca. 4500 gram.

70932910

▲ ▼ ✕



RUNDER RENDANG

Een kruidige runderstoof met traditionele kruiden en kokosmelk. 1/3 gastro, ca. 2000 gram.

70000632

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



BONELESS SHORT RIB

Runder short rib zonder rib, gemarineerd en op lage temperatuur bereid. Vacuüm, ca. 700 gram.

70932928

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



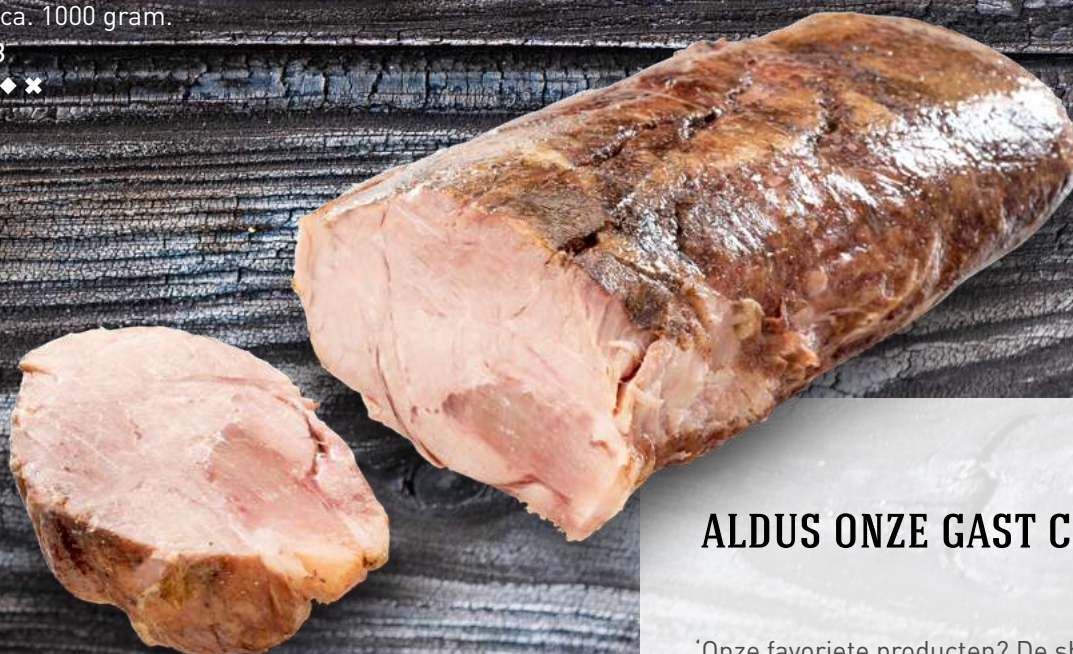


RUNDERSUCADE ROL

Rundersucade in rol, langzaam bereid.

Vacuüm, ca. 1000 gram.

70932178



ALDUS ONZE GAST CHEF:

'Onze favoriete producten? De short rib staat hier nu continue op de kaart. Langzaam gegaarde kipsteaks nemen we veel af voor beide zaken. Om te grillen of voor een caesarsalade. En de hotdogs van kip, die zijn net nieuw en ze doen het hier heel goed.'

'De short rib komt gaar binnen, naturel. Dan portioneren we hem en we smeren hem in met onze huisgemaakte Bourbonlak. Daarna gaat ie in de oven. Op het laatste moment doen we er nog extra Bourbonlak overheen en dan is ie eigenlijk gewoon perfect: krokant van buiten en zacht van binnen.'

SHORT RIB

Grain-fed runder short rib, gemarineerd en op lage temperatuur bereid.

Vacuüm, ca. 1600 gram.

70932920

SHORT RIB, PEPER EN ZOUT

Grain-fed runder short rib met peper en zout, op lage temperatuur bereid.

Vacuüm, ca. 1600 gram.

70932922



Boudewijn Veenenbos



Scan om de bereiding van onze short rib te bekijken.



RUND

PULLED BEEF **NIEUW**

Gemarineerd en langzaam gegaarde runderborst, in draadjes getrokken.

Vacuüm, ca. 1000 gram.

70090966

▲▼×



RUNDER POULET

Runder poulet blokjes op lage temperatuur bereid.

Vacuüm, ca. 2000 gram.

70932930

■●▲▼◆×



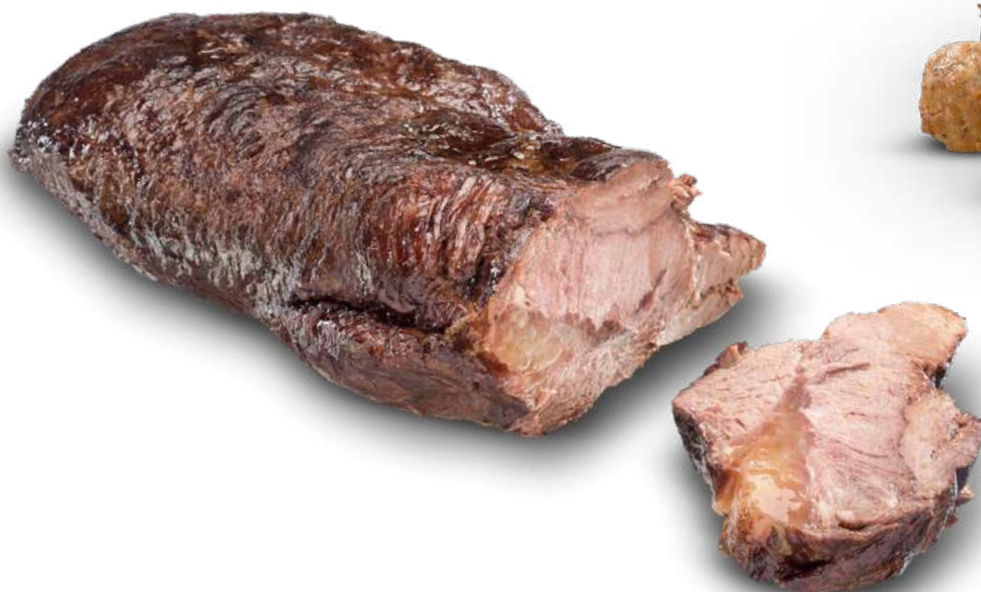
RUNDERSUCADE

Rundersucade, langzaam bereid.

Vacuüm, ca. 3000 gram.

70801074

■●▲▼◆×



ITALIAANSE MEATBALLS

Italiaans gekruide gehaktballetjes.

Vacuüm, 100 x 20 gram per stuk.

70800508

▲▼×



SHORT RIB MEDITERRAANS **NIEUW**

Runder short ribs Mediterraans gekruid,
langzaam bereid.

Vacuüm, ca. 1600 gram.

70932927

■●▲▼◆×



SHORT RIB TOMAAT CHIMICHURRI **NIEUW**

Runder short ribs gemarineerd met chimichurri.

Vacuüm, ca. 1600 gram.

70932926

■●▲▼◆×



**“DOOR KEUKENHELDEN
PRODUCTEN WORDT ONZE
KEUKEN ENORM ONTLAST.”**

JOHN VERSTAPPEN
CHEFKOK DIERGAARDE BLIJDDORP



Scan om
het verhaal
van John
te bekijken



LAM

De verrassende smaak van lamsvlees past perfect bij het voorjaar en de zomer. Lam biedt zoveel culinaire mogelijkheden. Met mager of juist met wat doorregen vlees voor een spannend gerecht. En wat dacht u van mooie koteletjes van de BBQ?

LAMSBOUTROL

Lamsboutrol, licht gekruid en bereid.

Vacuüm, ca. 1100 gram.

70098962

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



LAMS POULET

Lams poulet, aangebraden, langzaam bereid.

Vacuüm, ca. 2.000 gram.

70098905

▲ ▼ ✕

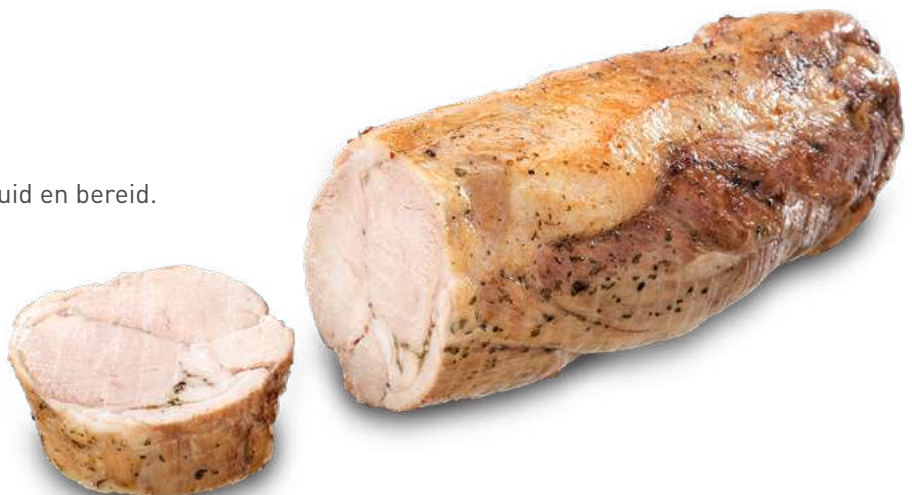
HOLLANDSE SCHOUDERROL

Hollandse schouderrol, licht gekruid en bereid.

Vacuüm, ca. 1100 gram.

70098966

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



LAMSRUMP

Van de dikke lende gesneden.
Vacuüm, ca. 130 gram.

70098948

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



LAMSGRILL BURGER

Gemalen lamsvlees, gekruid en
gevormd tot burger.

1/2 gastro, ca. 100 gram.

70098875

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



ADANA KEBAB LAMSSPIES

Pittig gekruid lamsgehakt op spies.
1/2 gastro, ca. 60 gram.

70098872

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



GRIEKSE LAMSSPIES

Grieks gemarineerd lamsvlees, aan spies geregen.

1/2 gastro, ca. 80 gram.

70098938

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



LAMS RACK

Lams rack, licht gepekeld
en bereid, medium cuisson.

Vacuüm, 2 x 400 gram.

70098925

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



KALF

Kalfsvlees, zacht en mager. Een verwennerij die niet mag ontbreken op jullie menukaart. Kies je voor een klassieker uit de Italiaanse keuken de osso bucco of toch voor hip en happening de kalfspicanha.

KALFSWANG ROLLETJE

Kalfswang rolletje, langzaam bereid.
Vacuüm, ca. 400 gram.

70933209

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



OSSO BUCCO

Kalfsschenkel, langzaam bereid.
Vacuüm, ca. 5 x 350 gram.

70803158

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



KALFSUCADEROL

Kalfssucade in rol, langzaam bereid.
Vacuüm, ca. 1100 gram.

70933178

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



KALFSPROCECUREURROL

Kalfsnek in rol, langzaam bereid.
Vacuüm, ca. 1100 gram.

70933174

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕

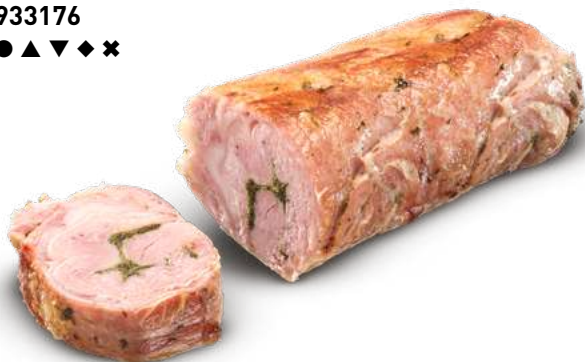


KALFSROL MET GROENE KRUIDEN

Kalfsrol met verse kruiden, langzaam bereid.
Vacuüm, ca. 1100 gram.

70933176

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



KALFSPOULET

Kalfs poulet langzaam bereid.
Vacuüm, ca. 2000 gram.

70933931

▼ ◆ ✕



KALFSPICANHA

Staartstuk van het kalf, sous-vide bereid.
Vacuüm, ca. 1200 gram.

70933535

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



KALFSPICANHA, HET VOORJAAR OP HET BORD!

Een minder bekend maar zeker een prachtig stuk vlees met uitgebreide mogelijkheden is, op een Green Egg sous-vide gegaarde kalfspicanha, het staartstuk maar dan zacht en mals van structuur zoals je gewend bent van kalfsvlees.

Door een uitgekiende langzame garing op lage temperatuur leggen we de basis voor veel creatieve gerechten. Wat een geweldige stuk vlees. Mooi dun gesneden als voorgerecht of gegrild vanaf de Green Egg. De keuze is aan jou.

Maurice van Eden

Benodigheden:

- Sous-vide gegaarde kalfspicanha
- Tonijn mayonaise
- Salade tuinerwtjes
- Tomaat poeder
- Erwtenscheuten



KIP

Kip dat lust bijna iedereen en is ook nog eens mager en licht verteerbaar. Wat wil je nog meer. Lunch, Streetfood, Asian style of een culinair hoogstandje kip biedt het allemaal.

PIEPKUIKEN ZONDER RUG

Piepkuiken butterfly, sous-vide bereid.

Vacuüm, ca. 600 gram.

70094302

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



POUSSIN

Poussin gekruid, sous-vide bereid.

Vacuüm, ca. 400 gram.

70094301

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



HOENDERROL MET BOSPADDENSTOELEN

Hoenderrouleau met paddenstoelen farce.

Omwikkeld met pancetta.

Vacuüm, ca. 400 gram.

70199257

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



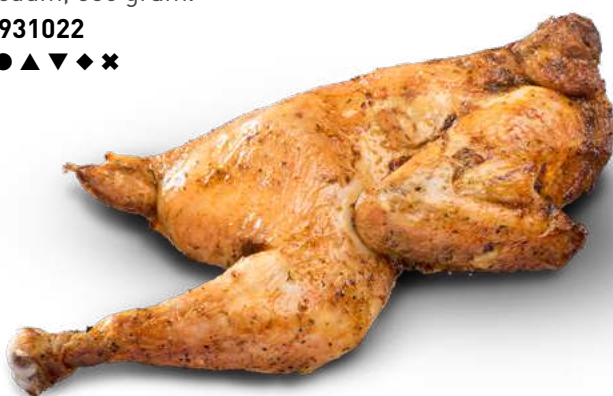
HALVE KIP KEURIG

Halve kip, gemarineerd, sous-vide bereid.

Vacuüm, 550 gram.

75931022

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



KIP OERBEENHAMMETJE

Sous-vide bereid, gepekeld en gerookt.
Vacuüm, ca. 200 gram.

70091597

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕

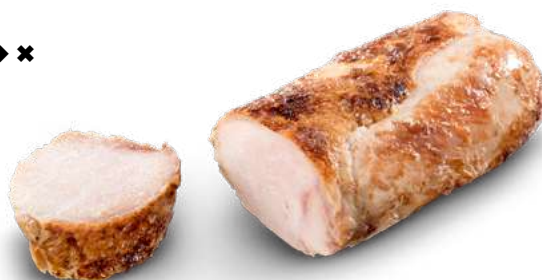


GEROOSTERDE KIPFILETROL

Geroosterde kipfilet met vel, bereid in rol.
Vacuüm, ca. 350 gram.

75191240

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



KIP TEMPURA

Kipdij in een jasje van tempura, gefrituurd.
½ gastro, 2000 gram.

70091093

frituur ✕



KIPDIJSATE VLEES

Kipdij poulet gemarineerd en gebakken.
½ gastro, 2000 gram.

70099363

▼ ◆ ✕



PULLED HOT CHICKEN

Geplukt mals kippenvlees, in een
pittige saus met verse rode pepers.
Vacuüm, 1000 gram.

70090948

▼ ◆ ✕



KIP



KIP HOTDOG JALAPEÑO

Kip hotdog met Jalapeño peper, cheddar, grofgehakt.
Vacuüm, 10 x 10 x 50 gram.

70091913

Vacuüm, 5 x 10 x 100 gram.

70091914

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



SCHILDERIJTJES

'Belangrijk is dat we zelf wat doen met de basis die Keukenhelden aanlevert. Dat is ook een stukje keus van mij: laat de producten langzaam gegaard gaar binnen komen. Want je weet dat het van constante kwaliteit is en daardoor krijg je de tijd voor de presentatie van je bord. Want dát is zo belangrijk! Borden die net schilderijtjes zijn, delen gasten graag op sociale media. Dat zijn mooie affiches voor ons restaurant.'

Uitdagend voor de medewerkers

'Kijk! Het koksvak is een creatief beroep. Juist in de presentatie kun je je uitleven. Het langzaam garen en het schoonmaken, is zeker uitdagend voor onze keukenbrigade, maar we hebben er geen tijd voor. Dan is dit natuurlijk een uitkomst.'

Boudewijn Veenenbos

Scan om de bereiding van onze kipsteak te bekijken.



KIPSPIES

Kipdijvlees gemarineerd in huismarinade, aan spies geregen en sous-vide bereid.
Vacuüm, 10 x 100 gram.

70091919

Vacuüm, 5 x 200 gram.

70091929

Vacuüm, 5 x 300 gram, op 50 cm stok

71591950

■ ● ▲ ▼ ◆ ×



KIP

GEGAARDE HELE KIP KEURIG

Hele kip gemarineerd en sous-vide bereid.
Vacuüm, 1100 gram, per stuk.

75931021

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



KIP APERO STICKS

Sous-vide gegaard borrelboutje met schone stick.
1/2 gastro, ca. 2000 gram.

70091052

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕

KIPDIJSATE VLEES

Kipdij poulet gemarineerd, sous-vide bereid.
Vacuüm, 2000 gram.

70099370

▼ ◆ ✕



SMOKEY KIPBURGER

Gekruide kipburger met structuur, gekruid en bereid.
Vacuüm, 10x1x150 gram.

70191638

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



GEROOSTERDE KIPDIJSTEAK

Geroosterde kipdij met vel, bereid.
Vacuüm, 20 x 80-100 gram.

75291500

■●▲▼◆×



GEROOSTERDE KIPFILET

Geroosterde kipfilet met vel, bereid.
Vacuüm, 2 x ca. 400 gram.

75291242

■●▲▼◆×



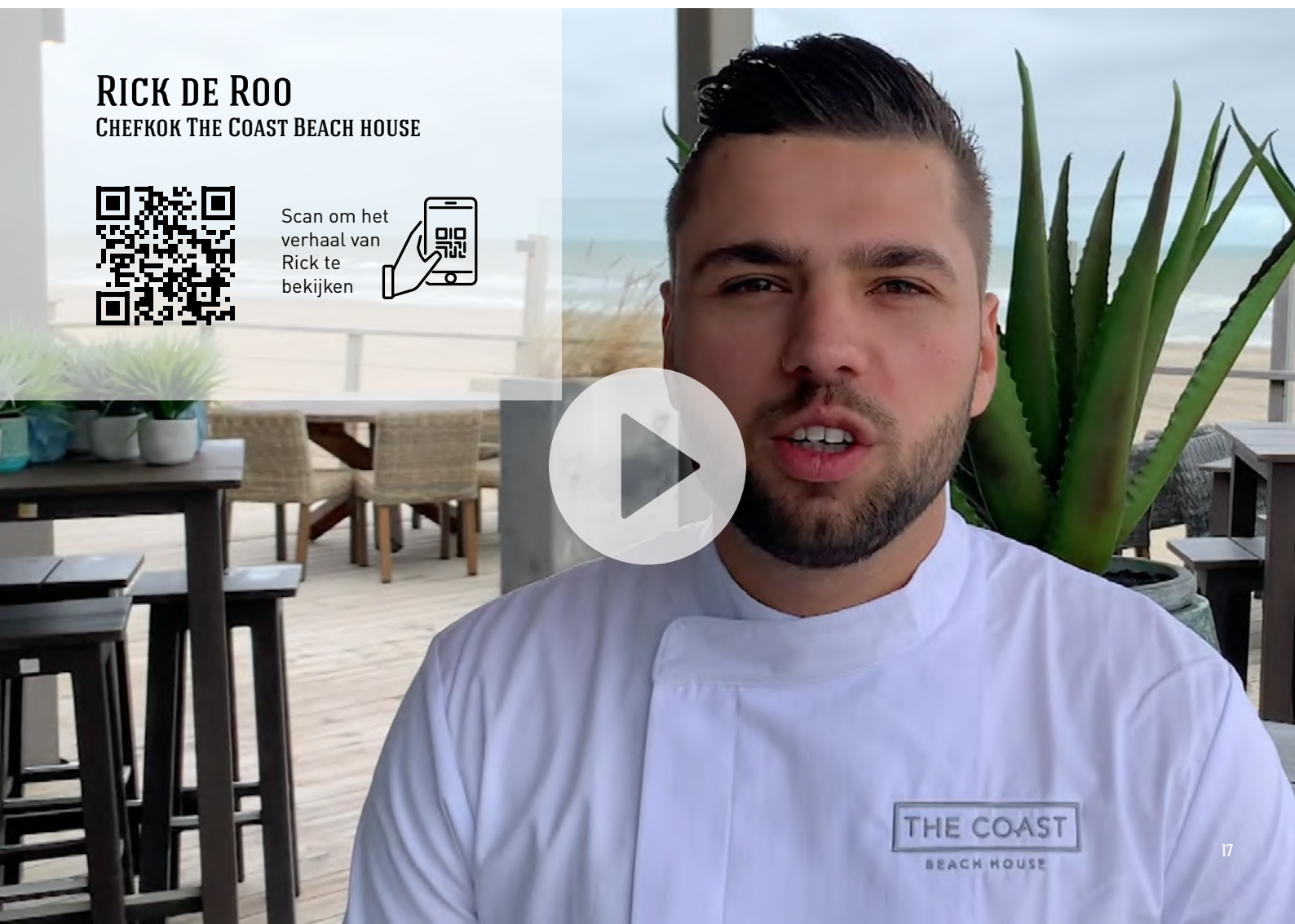
“KEUKENHELDEN HAALT DE DRUK IN DRUKKE TIJDEN WEG.”

RICK DE ROO

CHEFKOK THE COAST BEACH HOUSE



Scan om het
verhaal van
Rick te
bekijken



EEND

Eend past bij elk seizoen. Er gaat niks boven een op het vel gebakken filet. Of denk eens aan een broodje met Pulled duck.

GEKONFIJTE EENDENBOUT

Eendenbout gekonfijt in eigen vet.

Doos, 10x ca. 250 gram.

70194146

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



GEROOSTERDE EENDENFILET

Geroosterde hele eendenfilet.

Vacuüm, ca. 180 gram.

70094125

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



EENDENBOUTJE APERO

Sous-vide gegaard eendenboutje met schone stick.

Vacuüm, ca. 110 gram.

70094147

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



PEKING EENDREEPJES GEGAARD

Gegaarde Pekingeendreepjes.

½ gastro, ca. 1000 gram.

70094104

▼ ◆ ✕



GEROOSTERDE EENDENDIJ

Eendendij, gekonfijt en geroosterd.

Vacuüm, ca. 1000 gram.

70094115

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕

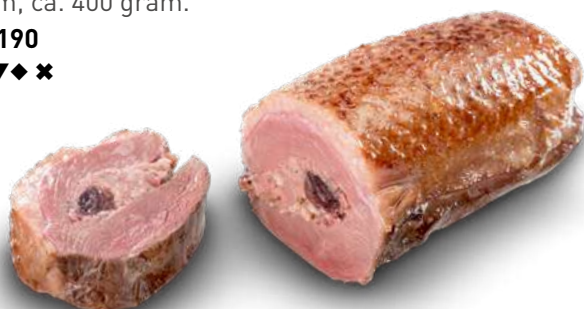


VELUWSE EENDENROULEAU MET CRANBERRIES

Langzaam bereide rouleau van eend, wildfarce en cranberries.
Vacuüm, ca. 400 gram.

70194190

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



EENDENFILETROL MET PEPER

Magret de canardrol met peper, bereid.
Vacuüm, ca. 400 gram.

70000951

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



PULLED DUCK

Gemarineerd en langzaam gegaard eendenvlees, in draden getrokken.
Vacuüm, ca. 1000 gram.

70090952

▼ ◆ ✕

PEKINGEEND, HALF

Uitgebeende Pekingeend, bereid volgens origineel Chinees recept.
Vacuüm, ca. 350 gram.

70094116

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



KALKOEN

Wil je supersnel of ga je voor langzaam gegaard?
Het kan allebei en onze kalkoen producten zijn
altijd smaakvol en van hoge kwaliteit.

KALKOENROL CHIMICHURRI

Chimichurri gekruide kalkoenrol, langzaam bereid.
Vacuüm, ca. 1100 gram.

70093875

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕

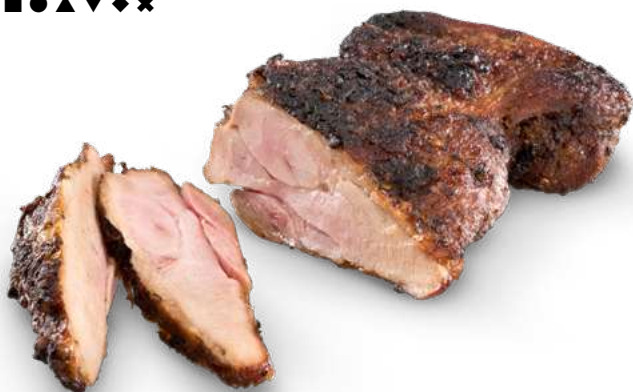


KALKOEN BRISKET

Kalkoenstuk in kruidenrub, langzaam bereid.
Vacuüm, ca. 1200 gram.

70093502

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



KALKOEN SPIES

Gemarineerde kalkoendij aan spies geregen,
sous-vide bereid.

Vacuüm, 5x 200 gram.

70093929

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



(SPEEN)VARKEN

We hebben een groot assortiment aan Hollands speenvarken, van een heel speenvarkentje voor aan het spit tot mooi gerookte bouten en hammen. Speenvarken is een zacht en smaakvol stukje vlees en verdient een plek op uw kaart.

SPEENVARKENFILET LICHT GEROOKT

Speenvarkenfilet, licht gepekeld en gerookt.
Vacuüm, 500 gram.

70008714

■●▲▼◆×



SPEENVARKENFILET

Speenvarkenfilet, licht gepekeld en bereid.
Vacuüm, ca. 400 gram.

70008709

■●▲▼◆×



SPEENVARKEN RIB

Speenvarkenrack, licht gepekeld en bereid.
Vacuüm, 400 gram.

70008725

■●▲▼◆×



VARKEN

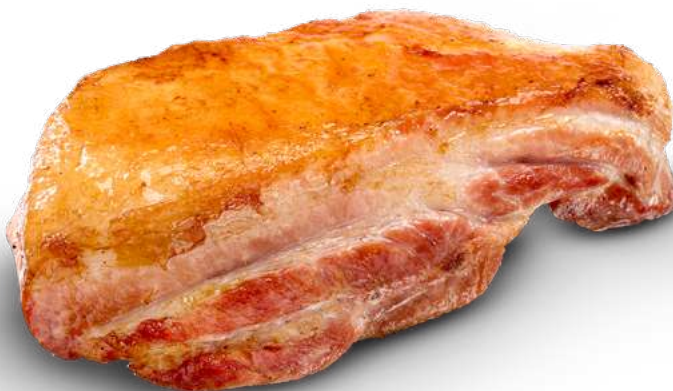
GEGAARD GEPEKELD BUIKSPEK

Blok doorregen, licht gepekeld buikspek.

Vacuüm, ca. 1000 gram.

70800114

■●▲▼◆×



BUIKSPEKROL MET MOSTERD

Rol van doorregen buikspek met mosterd, bereid op lage temperatuur.

Vacuüm, ca. 1100 gram.

70930180

■●▲▼◆×



VARKENSPROCEURROL

Rol van varkensnek, op lage temperatuur bereid.

Vacuüm, ca. 1100 gram.

70930178

■●▲▼◆×



VARKENSHAASSATÉ

Gemarineerde varkens kophaas, aan spies geregen, sous-vide bereid.

Vacuüm, 5 x 200 gram.

70930106

■●▲▼◆×



SPAAKHAMMETJE

Spaakhammetje, licht gepekeld en bereid.

Vacuüm, ca. 300 gram.

70800608

■●▲▼◆×



PULLED PORK

Gemarineerd varkensvlees,
in draden getrokken.
Vacuüm, 1000 gram.

70090949

▼◆×



OP EN TOP MAATWERK

‘Het is hier altijd druk. Dus tijd om langzaam te garen is er niet. De toegevoegde waarde van Keukenhelden zit ’m in het voorwerk en in de constante kwaliteit. Maar ook in de hygiëne. De basis is gewoon helemaal zoals wij dat willen en zelf geven we er daarna onze eigen draai aan. We kunnen dat perfect afspreken.’

‘Wij serveren over het algemeen veel vis. Dat is logisch als de Noordzee je voortuin is. Maar het verbaast mij echt hoeveel vleesgerechten onze gasten ook kiezen. Zeker de short rib, daar komen mensen het hele jaar door voor terug. De heerlijke en eerlijke smaken, daar houden mensen van.’

Boudewijn Veenenbos,
Chefkok restaurant Het strand ‘Restaurant aan zee’, Katwijk

VARKEN

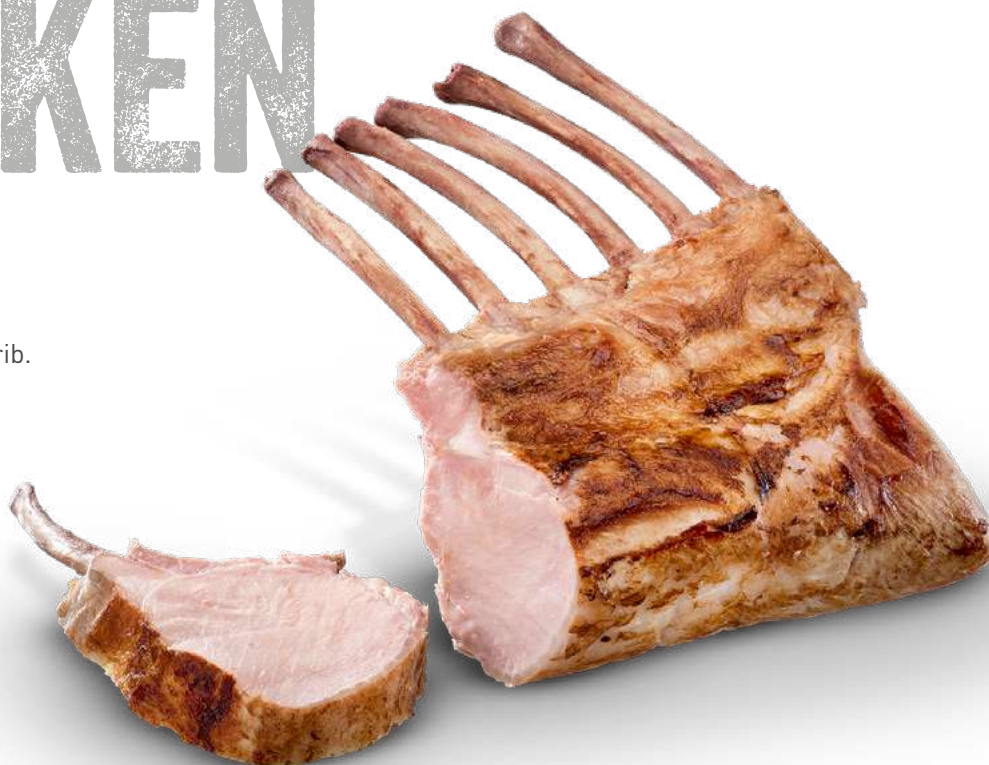
VARKENS ROASTRIB

Hele rib van varken, lange rib.

Vacuüm, ca. 3500 gram.

70930930

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



SPARERIBS

Verse spareribs, gemarineerd en gegaard.

Vacuüm, 2 x ca. 450 gram.

71930920

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



VARKENSHAAS PANCETTAROL MET PADDESTOELEN

Varkenshaas gevuld met paddenstoelen tapenade, in pancetta gerold.

Vacuüm, ca. 400 gram.

70930102

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



VARKENSHAAS PANCETTAROL MET TOMAAT

Varkenshaasrol gevuld met zontomaat, in pancetta gerold.

Vacuüm, ca. 400 gram.

70930112

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



GEBAKKEN VARKENSHAAS SATE BLOKJES

Gemarineerde varkenshaasblokjes, sous-vide bereid.

Vacuüm, 2000 gram.

70930110

▲ ▼ ✕





BRENG AMBACHT EN PASSIE WEER TOT LEVEN. ZET ZELF JE CULINAIRE SIGNATUUR

Je onderneemt met smaak en passie. Graag voer je een ambachtelijke kaart. Rund, lam, varken en kip. Maar dat kost voorbereidingstijd en aandacht. Die is er niet altijd want koks en personeel blijven schaars in de horeca.

Gelukkig doet Keukenhelden daar wat aan. Met dit concept voor horeca maak je alles mogelijk. Razendsnel, smaakvol, gevarieerd, van hoge kwaliteit. En vooral met die ambachtelijke, persoonlijke signatuur.

VARKEN

BUIKSPEK LOMBOK

Heerlijk gemarineerd buikspek,
sous-vide gegaard.

Vacuüm, ca. 1000 gram.

70930186

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



BUIKSPEK OOSTERS

Oosters gemarineerd buikspek,
sous-vide gegaard.

Vacuüm, ca. 1000 gram.

70930184

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



BABI PANGANG

Gemarineerd varkensvlees in een Indonesische saus.
1/2 gastro, ca. 2000 gram.

70091020

▲ ▼ ✕



VARKENSHAAS

Malse varkenshaas, bereid.
Vacuüm, 10x 180 gram, per stuk.

71930104

▲ ▼ ✕



WILD

Wild, het meest natuurlijk stuk vlees. Met respect voor de jacht seizoenen een must op de kaart. Van augustus tot eind februari is er wild beschikbaar, informeer naar de juiste momenten.

HERTENPROCUREURROL

Rol van hertenprocureur, op lage temperatuur bereid.

Vacuüm, ca. 800 gram.

70095358

▲▼×



ZWIJNSPROCUREUR

Zwijnsprocureur zonder been, geportioneerd.

1/2 gastro, ca. 80 gram.

70095464

■●▲▼◆×



FAZANTDIJ GEROOSTERD

Ontbeende fazantendij, gekonfijt en geroosterd.

Vacuüm, ca. 1000 gram.

70097444

■●▲▼◆×



WILDOULET GEGAARD

Poulet van een mix van verschillende soorten wild, op lage temperatuur bereid.

Vacuüm, ca. 2000 gram.

70095105

■●▲▼◆×



HAZENPEPER

Hazenpeper met champignons, zilveruitjes, peperkoek en chocolade.

1/3 gastro, ca. 1500 gram.

70000090

▲▼×

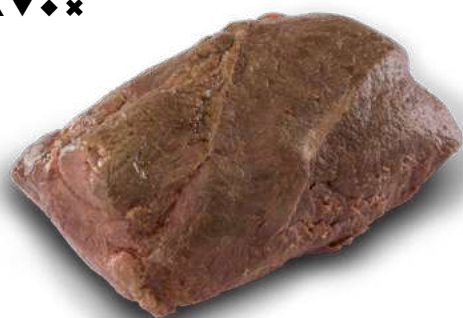


HERTENSUCADE HEEL

Hele hertensucade gesneden
van de schouder van het hert.
Vacuüm, ca. 300 gram.

70095269

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



HERTENSUCADE PORTIE

Hertensucade voor het sous-vide
garen geportioneerd.
Vacuüm, ca. 10x 150 gram.

70095266

■ ● ▲ ▼ ◆ ✕



HELDEN IN BEREIDING

Het Keukenhelden concept is in samenwerking met onderstaande bereidingswijzen en mooi voorbeeld voor een chefkok/ondernemer. Een samenwerking dat elkaar verbetert en ondersteunt. Het geeft rust in de keuken in de bereidingsprocessen en geeft constante kwaliteit van gerechten die geserveerd worden.

DE SYMBOLEN STAAN SYNONIEM VOOR BEREIDINGSWIJZEN
EN VINDT JE TERUG BIJ DE PRODUCTEN.



JOSPER ■

Josper is het ultieme apparaat om jou BBQ flavour te creëren op alle sous-vide Keukenhelden producten. De Josper samen met de sous-vide producten is een twee eenheid. De garing is gedaan en de constante en hoge temperatuur van de Josper zorgt voor snelheid. Elke chef zal met veel Passie BBQ'en en zijn gasten kunnen verassen van een kwalitatief goed product. Passion for Grilling for all!

Rob Schollen, Horeca Innovatie Groep B.V.

BIG GREEN EGG ●



Sous-vide en op de Big Green Egg garen gaan heel goed samen. Je speelt op safe om een product perfect gegaard te krijgen. Als je alleen de Big Green Egg gebruikt gaar je het ingrediënt eerst op lage temperatuur om het vervolgens op hoge temperatuur – rond de 250 °C op een gietijzeren rooster – te grillen, of je grilt het vlees eerst om het op lage temperatuur na te laten garen. Je weet dan dat je vlees de perfecte gaarheid en de typische Big Green Egg smaak krijgt!

Peter Bootsma, Big Green Egg Nederland



TURBOCHEF ▼

Sinds 1991 heeft TurboChef Technologies een baanbrekende rol gespeeld in de wereld van 'rapid cooking'. De TurboChef oven is een geweldige manier om sous-vide gegaarde producten aan onze klanten aan te bieden in een zeer kort tijdsbestek maar met de kwaliteit van een oven. Onze klanten vragen om de producten in de oven te bereiden, omdat het de producten een bijzondere smaak geeft.

Levens Cooking & Baking Systems



OFYR ◆

Vacuüm bereide gerechten kan je perfect aankorsten op de OFYR. De binnenkant van de vuurring geeft makkelijk 300 graden of meer, aan de buitenkant gaat de ring tot 220 graden. Met deze temperaturen kan elke chef zijn bereiding de perfecte afwerking geven. Heb je een mooie korst maar heb je nog niet voldoende kerntemperatuur? Leg dan je vlees op de cederhouten plankjes, deze zijn poreus en laten de warmte goed door. Het subtiele aroma van ceder kruidt zo je bereiding.

Guy Weyts, Ofyr Belgium



OVEN ▲

Tegenwoordig is er een tekort aan koks, aan de andere kant zie je een enorme groei van nieuwe restaurants. De combinatie van het inzetten van sous-vide gegaarde producten en diverse ovens is een win-win situatie voor iedere ondernemer/chef. Koken tot perfectie met constante kwaliteit is de verwachting van zowel de gasten als ondernemer/chef.

IPINIUM ✕

Met behulp van de Ipinium bakplaat, grillrooster, grillplaat, inzetbak kan je enorm variëren met de sous-vide gegaarde producten. Kies je om te grillen of te roosteren, of toch liever bakken? Het proces is ideaal om juist voorgegaarde producten iets extra's te geven zoals een grill-, rooster of baksmaak, daarbij kan je altijd nog producten toevoegen tijdens het bereiden. De ideale combinatie voor diverse garingen in de Leventi ME oven.

Levens Cooking & Baking Systems



KEUKENHELDEN DANKT:

BOUDEWIJN VEENENBOS

Chefkok restaurant Het strand 'Restaurant aan zee', Katwijk

JOHN VERSTAPPEN

Chefkok Diergaarde Blijdorp

RICK DE ROO

Chefkok The Coast Beach house, Monster



KEUKENHELDEN STAAT VOOR JE KLAAR
WWW.KEUKENHELDEN.COM

Disclaimer: Keukenhelden assortiment is een uitgave van Keukenhelden bedoeld voor haar relaties, voor eventuele vragen of monsters zijn wij bereikbaar via onze website. Niets uit deze uitgave mag, in welke vorm en op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande toestemming van de uitgever. Deze uitgave is onder voorbehoud van druk- en zet fouten.