

CONSEILS DE PRÉPARATION ET RÉCHAUFFE POUR UNE DÉGUSTATION OPTIMALE

- ☀️ Tous nos raviers noirs peuvent aller dans un four traditionnel (max 180°) et au micro-ondes avec l'opercule.
- ☀️ Le temps de réchauffe peut cependant varier d'un appareil à un autre.
- ☀️ Avant d'enfourner le plat, votre four doit être à la bonne température.

SALADES, ENTRÉES FROIDES & DESSERTS

A sortir du frigo entre 15 et 20 min avant de servir pour une dégustation optimale

DIM-SUMS & BAO

Au micro-ondes: 1 à 2 min avec l'opercule troué à 800W

BROCHETTES SATAY

Au micro-ondes: 1 à 2 min à 800 W
Au four traditionnel: 10 min à 160°

NEMS, LOEMPIAS & CROQUETTES

Au four traditionnel: 20 min à 160° sans opercule pour garder le croustillant

NOUILLES & RIZ

Au micro-ondes: 3 min avec opercule à 800W
Au four traditionnel: 20 min avec opercule à 160°

WINGS & RIBS

Au four traditionnel: 20 min à 160° sans opercule

VIANDES & POISSONS

Au four traditionnel: 15 min à 160°

CURRY & PLATS EN SAUCE

Au micro-ondes: 4 min avec opercule à 800W
Au four traditionnel: 20 min avec opercule à 160°

ENJOY!

Ouvert 7/7 | 10h-19h

1359, Chaussée de Waterloo, 1180 Uccle | Parking clientèle

www.anamkitchen.be | hello@anamkitchen.be