COMBO MICRO 3

EEN GELAAGDE KOOKMETHODE VOOR EEN COMPLETE MAALTIJD

De Combo Micro 3 revolutioneert koken in de magnetron dankzij het stapelbare schalensysteem.
Meerdere voorbereidingen, meerdere niveaus, één enkel kookproces.



DE MICRO 3 COMBO'S

EEN SYSTEEM ONTWORPEN VOOR SLIM KOKEN IN DE MAGNETRON.

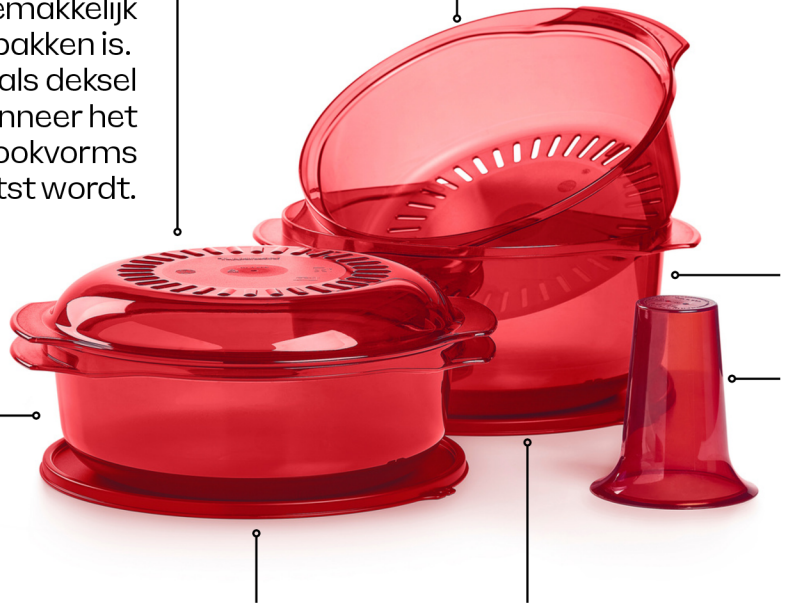
De Combo Micro 3 combineert verschillende complementaire elementen om diverse kookmogelijkheden in de magnetron te bieden.

Ultrasterk MicroPlus-materiaal. Gladde binnenwanden voorkomen dat voedsel aanbakt tijdens het koken.

Zeef
Een geperforeerde bodem en hoge randen, precies op maat gemaakt voor de twee ovenschalen.

Kookvorm 750ml
Een ronde en ondiepe vorm, met een brede rand waardoor hij gemakkelijk vast te pakken is.
Kan gestapeld, los of als deksel gebruikt worden wanneer het ondersteboven op de Kookvorms geplaatst wordt.

De ergonomische handgrepen blijven koel aanvoelen, zodat u ze stevig kunt vastpakken wanneer u ze uit de magnetron haalt.



Kookvorm 3L
Kan in lagen of afzonderlijk als hoes gebruikt worden.
De platte, brede en ronde basis zorgt ervoor dat het stabiel op het draaiplateau van de magnetron blijft staan, zelfs wanneer er meerdere op elkaar gestapeld zijn.
De Combo bereikt zijn maximale capaciteit wanneer hij afzonderlijk wordt gebruikt.

Kegel
Een slanke, kegelvormige houder, precies afgestemd op het midden van de 3-liter snelkookpan zonder het vullen te belemmeren. In het midden van een grote hoeveelheid voedsel geplaatst, zorgt hij voor een gelijkmatige verdeling van de microgolven.

Kookvorm 1.75L
Kan in lagen of afzonderlijk als hoes gebruikt worden.

2 opbergdeksels
Een flexibel materiaal dat zich aanpast aan de rand van elk gerecht voor een luchtdichte afsluiting. Perfect om restjes gemakkelijk in de koelkast te bewaren.

Afmetingen van het complete product: 26,5 cm diameter x 15,5 cm hoogte

Elk element heeft zijn eigen functie. Samen vormen ze een compleet magnetronkooksysteem.

De Combo micro 3, meerdere kookmogelijkheden...



1. Koken in lagen met schalen of schalen en een vergiet op elkaar gestapeld.



1. Koken in lagen met 2 Kookvorms of 1 Kookvorm en de vergiet erop, met de schaal van 750 ml ondersteboven als deksel.



1-laags kookproces met 1 Kookvorm naar keuze en de schaal van 750 ml.



1 individuele portie, waarbij de schaal van 750 ml ondersteboven als deksel wordt gebruikt.



DE KEGEL - 2 functies

GELIJKMATIGERE KOKING Doordat het in het midden van de Kookvorm 3 l is geplaatst, zorgt het ervoor dat het voedsel gelijkmatig over de kegel wordt verdeeld en bevordert het een gelijkmatigere bereiding van grote hoeveelheden.

Een schoorsteenvorm, geïnstalleerd in de Kookvorm 3 l, creëert een centrale opening waarmee je gevormde gebakjes en kroonvormige taarten kunt maken.



DE VERZINKEL - 3 functies

KOKEN & AFVOEREN: De vergiet, geplaatst in de Kookvorm 3L of 1,75L, stelt u in staat bepaalde gerechten te koken terwijl het vet in de onderste schaal wegloopt.

STOMEN Het apparaat stelt u ook in staat om groenten te stomen.

LAAT DE SAPPEN CIRCULEREN. Deze functie wordt als tussenstap gebruikt om de sappen uit het gerecht in de vergiet naar de schaal eronder te laten stromen, waardoor deze meer smaak krijgt.



...en maximale efficiëntie!

TIJDBESPAREND: Een stapelsysteem om meerdere gerechten tegelijk te bereiden.

COMPLETE MAALTIJD: Meerdere gerechten om tegelijkertijd in de magnetron te bereiden.

VEELZIJDIGHEID: 5 producten in 1: 3 schalen die afzonderlijk of in combinatie gebruikt kunnen worden. Een kegelvormige schaal en een vergiet.

VEILIG: Handgrepen die koel blijven en een stabiele basis op het draaiplateau, zodat u uw gerechten met een gerust hart kunt hanteren.

RUIMTEBESPAREND: De verschillende schalen passen in elkaar voor compacte opslag.

GEMAKKELIJK TE ONDERHOUDEN: De onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.

BEREIDING EN BEWARING: Na afkoeling kunnen de gerechten met de afsluitbare deksels in de koelkast of vriezer worden bewaard.

DRIE GERECHTEN IN ÉÉN LAAG BEREIDEN

Kookvorm 750 ml



500 g voedsel. Direct koken.

Geschikt voor directe bereiding in de magnetron, zonder deksel. Ideaal voor gerechten die zonder deksel kunnen worden gekookt: groenten, fruit, desserts en andere gerechten. Een geweldige manier om uw maaltijd te verrijken.

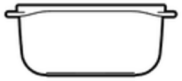
Kookvorm 1.75L



Tot 1 kg. Afgedekt bereiden.

Het rooster dat de meest gelijkmatige en geconcentreerde warmte ontvangt. Reserveer dit rooster voor producten die grondig gegaard moeten worden: vlees, vis.

Kookvorm 3L



Tot 500 g. Bereiden met deksel erop.

Het vangt de warmtegolven indirect op (zijkanten, onderkant) en profiteert van de warmte die door de bovenste plank wordt uitgestraald. Perfect voor zacht en gelijkmatig koken: soepen, zetmeelrijke gerechten, stoofschotels.





VAN RECEPTEN EEN SUCCES CREËREN

Enkele eenvoudige richtlijnen.

- Als je slechts 2 van de 3 gerechten wilt bereiden, vul dan de lege Kookvorm met water op kamertemperatuur (500 ml in de 3L Kookvorm of 1,75L in de 1,75L Kookvorm).
- Als u een gelaagde bereiding uitvoert met een Kookvorm naar keuze en de schaal van 750 ml, pas dan de kooktijd aan.
- Voor een gelijkmatige garing, snijd het voedsel in gelijke stukken.
- Diepvriesfruit en -groenten kunnen worden gebruikt ter vervanging van verse producten. Zorg ervoor dat je ze eerst ontdooit volgens de instructies op de verpakking.

Gebruiksaanwijzing

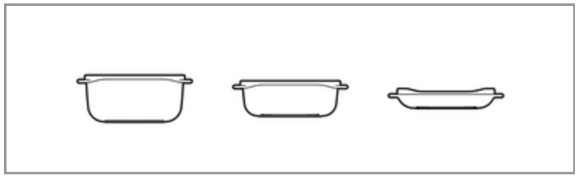
- Alleen geschikt voor gebruik in de magnetron: niet voor de conventionele oven, kookplaat of grill.
- Bereidingstijd: maximaal 30 minuten bij 800 watt. De bereidingstijd kan variëren, afhankelijk van de magnetron.
- Na het koken: houd rekening met de rusttijd en wees voorzichtig met stoom.
- Bescherming: plaats de Kookvormen na het bakken op een bord of snijplank.
- Wees voorzichtig met botten: voorkom direct contact tussen botten en de wanden.
- Niet geschikt voor popcorn, gefrituurd voedsel, karamel, eieren, enzovoort (zie gebruiksaanwijzing).
- Flexibele deksels: uitsluitend voor koelkast en vriezer. Sluiten na afkoeling.
- Bestek: geef de voorkeur aan Tupperware-bestek voor het bewaren van de gerechten.
- Geschikt voor de vaatwasser: compatibel; plaats zachte deksels in het bovenste rek.
- Handen wassen: vermijd schurende poeders en schuursponsjes.
- Restanten verwijderen: laat ze weken in zeer heet water met een beetje afwasmiddel.



Om tijd te besparen en te waarborgen dat je recepten perfect slagen, is het essentieel om de instructies zorgvuldig door te nemen voordat je begint met koken, vooral wanneer je van plan bent ingrediënten te vervangen. Hierin wordt aangegeven of bepaalde ingrediënten voorgekookt of gemarineerd dienen te worden, of dat sommige gerechten direct bereid en gekookt moeten worden (zoals pasta, rijst of zaden).

Zorgvuldig jezelf organiseren om een menu te bereiden.

- Kies uw menu en neem de tijd om de recepten grondig door te nemen.
- Stel een boodschappenlijst samen: vergelijk je eigen voorraad met de aanbevolen lijst.
- Volg de tips voor het organiseren van het menu.
- Zorg ervoor dat je de benodigde ingrediënten gereed hebt.



Een pictogram dat in één oogopslag aangeeft welke verpakking je dient te gebruiken.
Houd rekening met de gebruikte Combo micro 3-gerechten; anders kan de kooktijd variëren.

Alle recepten die met de Micro 3 kunnen worden bereid, kunnen ook met de Combo Micro 3 worden bereid, volgens hetzelfde principe van magnetronkoken.

DE JUISTE KOOKLOGICA

1. Bereid de ingrediënten voor en verdeel deze over de juiste containers voor elk recept.
2. Volg de volgorde van de gerechten zoals vermeld in het recept en stapel ze, indien nodig, op elkaar.
3. Plaats de Combo micro 3 in de magnetron en volg de opgegeven tijd- en vermogensinstellingen.
4. Na het koken is het belangrijk om de gerechten voldoende te laten rusten voordat u ze opent en serveert.



VICHYSSOISE - HEEK MET AARDAPPELGRATIN - APPELTAART

VICHYSSOISE-SOEP

Bereidingstijd: 10 minuten

Ingrediënten voor vier personen

- 200 g soepaardappelen
- 200 g preiwit
- 175 ml vloeibare room
- Zout en peper
- Cerfeuil

1. Was en schil de aardappelen en prei, en snijd ze daarna in stukken.
2. Plaats ze in de Kookvorm 3L, voeg 450 gram heet water en de vloeibare room toe.
3. Stap de Kookvormen van de Combo micro 3 op elkaar en kook ze gedurende 25 minuten op 600 watt. Laat ze 5 minuten rusten voordat je ze met een staafmixer pureert.
4. Serveer bestrooid met fijngehakte kervel.



Individuele kooksessie
Kook het gerecht afgedekt gedurende ongeveer 18 minuten.
op 600 watt. Laat het 3 minuten staan en geniet ervan zoals vermeld in het recept.

MAAK VAN AARDAPPELEN

Voorbereiding: 20 min.
Voorverwarmen: 12 min op 600 watt.

Ingrediënten voor vier personen

- 30 g zachte boter
- 700 g aardappelen voor gratin
- 200 ml tomatensaus
- 4 stukken heek (elk ongeveer 150 g)
- 4 laurierblaadjes
- Zout en peper

1. Vet de Kookvorm 1.75L in met de helft van de boter.
2. Snijd de gewassen en geschilde aardappelen (met een MandoJunior – 1) in plakjes in de Kookvorm van 1,75 liter. Meng ze met de tomatensaus. Plaats de schaal van 750 ml erop en laat het geheel ongeveer 12 minuten voorkoken op 600 watt.
3. Zet de helft van de voorgekookte aardappelen opzij. Plaats de stukken heek, laurierblaadjes, zout en peper bovenop de aardappelen in de kookvorm en dek af met de opzijgehouden aardappelen.
4. Verdeel de overgebleven boter erover, plaats de Kookvorms uit de Combo micro 3 erop en bak ze 25 minuten op 600 watt. Laat 5 minuten rusten voor het serveren.



Individuele kooksessie
Volg de aanwijzingen in het recept en bereid het gerecht gedurende ongeveer 4 minuten op 600 watt. Laat het 3 minuten rusten en geniet ervan.

APPELTASSEN

Bereidingstijd: 15 minuten

Ingrediënten voor vier personen

- 400 g appels (Reine de Reinette of Golden)
- 60 g suiker
- 20 g rozijnen
- 100 g mascarpone
- 60 g zachte boter
- 8 dunne crêpes (ongeveer 320 g)
- 10 gram amandelschaafsel

1. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in blokjes (gebruik een SuperDicer). Meng ze met 40 g suiker, de rozijnen en de mascarpone.
2. Vet een schone Kookvorm 750ml in met 10 g boter, plaats er 6 crêpes in en verdeel het appelmengsel in het midden. Leg de resterende 2 crêpes erop en vouw de randen om zodat ze niet over de rand hangen.
3. Verdeel de overgebleven boter in stukjes over de crêpes en bestrooi met de resterende suiker.
4. Stap de Kookvormen van de Combo micro 3 op elkaar en bak ze 25 minuten op 600 watt. Bestrooi met amandelschaafsel en serveer warm of koud.



Individuele kooksessie
Kook het gerecht afgedekt gedurende ongeveer 8 minuten.
op 600 watt. Laat het 3 minuten staan en geniet ervan zoals vermeld in het recept.

CITROENSOEP MET BIET - OMGEKEERDE GEVULDE PAPRIKA'S - PRUIMENLEKKERNIJ

CITROEN-BIETENSOEP

Bereidingstijd: 10 minuten

Ingrediënten voor vier personen

- 300 g gekookte bietjes
- 1 soepaardappel – ongeveer 100 g
- ½ groentebouillonblokje
- 7 ml azijn
- Zout, peper
- 150 g dikke crème fraîche
- Sap van 1 citroen (ongeveer 50 ml)

1. Schil de bieten en de aardappelen.
2. Snijd ze in blokjes (SuperDicer), plaats ze in de Kookvorm 3L, voeg 400 ml water toe en voeg de overige ingrediënten toe (behalve de room en het citroensap). Meng alles goed door elkaar.
3. Stap de Kookvormen van de Combo micro 3 op elkaar en kook ze gedurende 25 minuten op 600 watt. Laat ze 5 minuten rusten voordat je ze met een staafmixer pureert.
4. Meng de room met het citroensap en serveer dit naast de soep.



Individuele kooksessie
Kook het gerecht afgedekt gedurende ongeveer 12 minuten.
op 600 watt. Laat het 5 minuten staan en ga verder zoals aangegeven in het recept.

OMGEKEERD GEVULDE PAPRIKA'S

Voorbereiding: 20 min.
Voorverwarmen: 6 min op 800 watt.
Ingrediënten voor vier personen

- 450 g rundergehakt
- 1 ui, geschild en fijngehakt
- 425 g tomatenblokjes
- 220 g snelkookrijst
- 1 blik enchiladasaus
- 2 kleine groene paprika's, ontpit en in kwarten gesneden
- 50 g geraspte kaas

1. Voeg het rundvlees en de ui toe aan de vergiet die op de kookvorm 1.75L staat. Dek af met de 750 ml schaal en kook gedurende ongeveer 6 minuten, waarbij je halverwege roert.
2. Laat het vlees uitlekken en plaats het in de schoongemaakte kookvorm 1.75L. Voeg de tomaten, enchiladasaus en rijst toe en meng alles grondig door elkaar.
3. Leg de paprika's erop, met de schil naar boven gericht.
4. Stapel de kookvormen van de Combo micro 3 op elkaar en kook ze 25 minuten op 600 watt.
5. Vul elke paprika met het vleesmengsel en strooi er kaas over.



Individuele kooksessie
Kook het gerecht afgedekt gedurende ongeveer 12 minuten.
op 800 watt. Laat het 5 minuten rusten en voltooi het zoals aangegeven in het recept.

ZOETHEID VAN DE PRUIM

Bereidingstijd: 10 minuten

Ingrediënten voor vier personen

- 2 eieren (eidooiers en eiwitten gescheiden)
- 80 g suiker (± 80 ml)
- 150 g kwark (min. 20% vet)
- 20 g de Maïzena
- 350 g ontpitte pruimen, doormidden gesneden (of peren of ananas)
- 10 g gesmolten boter
- Kokospoeder (optioneel)

1. Klop in een kom de eidooiers krachtig met de suiker totdat ze wit zijn.
2. Voeg voorzichtig de kwark, gemengd met maïzena, toe.
3. Meng voorzichtig de helft van de pruimen door het mengsel.
4. Klop de eiwitten stijf en vouw ze voorzichtig door het eerdere mengsel.
5. Giet het mengsel in de ingevette Kookvorm 750 ml en voeg de overgebleven pruimen toe.
6. Stap de Kookvormen van de Combo micro 3 op elkaar en bak ze gedurende 25 minuten op 600 watt. Laat ze 10 minuten rusten en serveer ze eventueel bestrooid met kokospoeder.



Individuele kooksessie
Kook het gerecht afgedekt gedurende ongeveer 8 minuten.
op 600 watt. Laat het 3 minuten rusten en geniet ervan zoals beschreven in het recept.

UIEN- EN KAASBROODJE

Bereidingstijd: 15 minuten

Ingrediënten voor twaalf personen

- 2 eetlepels gesmolten boter
- 2 eetlepels paneermeel
- 2 grote eieren
- 330 ml volle melk
- 100 g geraspte cheddar kaas
- 2 gehakte lente-uitjes
- 2 eetlepels olie
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 500 g cakemeel

1. Vet kookvorm 3L in met boter en plaats de kegel in het midden. Bestrooi daarna de bodem en zijkanten met broodkruimels. Zet opzij.
2. Meng in een kom de eieren, kaas, fijngehakte lente-uitjes, olie en knoflook goed door elkaar.
3. Giet dit mengsel over de cakemeel en meng grondig tot een homogeen geheel.
4. Giet het mengsel in de kookvorm en bak het op 800 watt gedurende ongeveer 15 minuten, of totdat een tandenstoker die in het midden wordt gestoken er schoon uitkomt. Laat het 2 minuten rusten.
5. Serveer als een voorgerecht.



POMPOEN, GEROOKT SPEK EN GEITENKAAS.

Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten voor zes personen

- 1,5 kg butternutpompoen
- 150 g dun gesneden gerookt spek
- 200 g verse geitenkaas
- 2 takjes tijm
- Zout, peper

1. Schil de pompoen met een dunschiller, snijd deze in de lengte in vier stukken en halveer elk stuk vervolgens in de lengte.
2. Verwijder de zaadjes uit de stukjes en snijd ze met de MandoChef (1/-).
3. Plaats de kegel in het midden van de Kookvorm 3L en verdeel de ingrediënten eromheen totdat alles op is: de pompoen, de plakjes gerookt spek, de verse geitenkaas, de tijmblaadjes, het zout, de peper en eindig met de pompoen.
4. Dek af met de schaal van 750 ml en kook gedurende ongeveer 10 minuten op 800 watt; laat het daarna 5 minuten rusten.
5. Serveer met een groene salade.



BRIOCHEBROOD MET APPEL EN KANEEL.

Bereidingstijd: 15 minuten

Ingrediënten voor twaalf personen

- 400 g licht oudbakken brioche
- 3 eieren
- 250 ml melk
- 50 g cassonade
- 1 zakje vanille-suiker
- 1 theelepel kaneel
- 1 snufje zout
- 180 g geschilde en ontpitte appel
- 30 gram gemalen walnoten (of hazelnoten)
- 30 g gesmolten boter
- Vloeibare karamel

1. Snijd de brioche in stukken van ongeveer 3 cm.
2. Klop in een kom de eieren met de melk, bruine suiker, vanillesuiker, kaneel en zout.
3. Voeg de stukjes brioche toe en meng voorzichtig, zodat ze het mengsel opnemen.
4. Voeg de in blokjes gesneden appel (SuperDicer) en de walnoten of hazelnoten (optioneel) toe.
5. Smelt de boter in de 750 ml schaal en vet de 3 l Kookvorm licht in met boter.
6. Plaats de kegel in het midden en verdeel het mengsel eromheen, terwijl je het lichtjes aandrukt.
7. Giet de overgebleven gesmolten boter over de schaal en dek deze af met Kookvorm 750ml.
8. Bak het gerecht gedurende ongeveer 8 minuten op 800 watt en laat het daarna 5 minuten rusten. Controleer met een prikker of het gaar is en bak het indien nodig nog enkele minuten langer.
9. Keer de schaal voorzichtig om op het deksel, besprenkel met vloeibare karamel en serveer met vla, vanille-ijs, verse slagroom of appelcompote.



WORST MET KOOL

Bereidingstijd: 10 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

- 455 g varkensworst
- 60 g gehakte ui
- 300 g kool, fijngehakt
- 1 appel, klokhuis verwijderd en in stukjes gesneden
- 120 g Aziatische zoetzure saus
- 60 g water
- ½ theelepel komijnzaad (optioneel)

1. Verkruimel de worst in de zeef en voeg vervolgens de ui toe.
2. Plaats de vergiet op de Kookvorm 1.75L. Dek af met de Kookvorm 750 ml en kook gedurende ongeveer 5 tot 6 minuten op 800 watt, halverwege roeren. Verleng indien nodig de kooktijd totdat het vlees niet meer roze is.
3. Voeg de overige ingrediënten toe, meng alles goed door elkaar, dek af met de schaal van 750 ml en laat het geheel nog ongeveer 10 minuten sudderen op 800 watt, of tot de kool gaar is. Laat het 5 minuten rusten en roer het door voor het serveren.

Dit gerecht kan ook als onderdeel van een compleet menu worden bereid door de Kookvorms op elkaar te stapelen en de 750 ml schaal te gebruiken, die na het voorkoken wordt schoongeveegd.



BURRITO

Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten voor 6 personen

- 500 g mager rundergehakt
- 1 kleine geschilde en gehakte ui
- 2 theelepels tacokruiden
- 285 g enchiladasaus
- 6 maistortilla's, in driehoekjes gesneden
- 70 g geraspte cheddar kaas

1. Doe het gehakt en de ui in de vergiet die op de Kookvorm 1.75L staat, dek af met de schaal van 750 ml en kook gedurende ongeveer 6 minuten op 800 watt.
2. Verwijder het vet en doe het vlees in de Kookvorm 1.75L.
3. Voeg de overige ingrediënten toe, dek af met de Kookvorm 750 ml en kook gedurende ongeveer 5 minuten op 800 watt. Laat het vervolgens 5 minuten rusten.
4. Serveer met guacamole.

Dit gerecht kan ook als onderdeel van een compleet menu worden bereid door de Kookvorms op elkaar te stapelen en de 750 ml schaal te gebruiken, die na het voorkoken wordt schoongeveegd.



GEVULDE KIPFILETS EN AARDAPPELPUREE

Bereidingstijd: 15 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 kipfilets
- Zout en peper
- 200 g verkruimelde broccoli
- 70 g geraspte kaas
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 60 g zachte boter
- 3-4 geschilde aardappelen om te pureren
- 60 g water
- 125 g volle melk

1. Maak een inkeping in de lengte van de kipfilets (snijd ze niet helemaal door om een zakje te creëren). Breng ze op smaak met zout en peper.
2. Meng in een kleine kom de broccoli, kaas, knoflook en de helft van de boter, en vul vervolgens elk stuk kip met dit mengsel.
3. Leg de kipfilets in de vergiet, die in de kookvorm van 1,75 l staat.
4. Doe de geschilde en grof gehakte aardappelen in de Kookvorm 3 L.
5. Voeg het water toe aan de aardappelen. Stapel vervolgens de Kookvorms van Combo 3 op elkaar en kook ze gedurende ongeveer 25 minuten op 800 watt. Laat ze 5 minuten rusten.
6. Stamp de aardappelen fijn met de melk en boter. Breng op smaak en serveer met de gevulde kipfilets.

