

# KOMBIDÄMPFER und KONVEKTIONSÖFEN



## ÜBERSICHT ZUBEREITUNGSARTEN

### **KONVEKTION: gleichmäßig zirkulierende Heissluft**

Erzielt gleichmäßige Temperaturen in der Kochkammer, garantiert eine gleichmäßige Bräunung auf Backwaren und kürzere Kochzeiten durch beschleunigte Hitzeübertragung auf die Lebensmittel mittels bewegter Luft.

### **KOMBIMODUS - Kombination von Dampf und Heissluft**

Durch Kombinierung von Dampf und Heissluft verkürzt der Kombimodus die Garzeit um 50% im Vergleich zu Konvektionsöfen bei gleichzeitiger Erhaltung der Feuchtigkeit des Garguts. Der Kombimodus macht das Binden von Braten überflüssig, reduziert dessen Gewichtsverlust während der perfekten Bräunung und ist ideal für das Backen von krossem Brot. Der Kombimodus ist ebenso perfekt geeignet für die Regenerierung.

### **DAMPFMODEUS – Gleichmäßiger, druckloser Dampf**

Schnelle Garzeiten und sicher in geschlossener, isolierter Kochkammer. Der Kombidämpfer macht das gefährliche Kochen im Suppentopf auf einem Herd überflüssig. Zusätzlich entsteht keine Geschmacksübertragung.

## VERGLEICH DER KOCHMODI

### KONVEKTION

**GEWICHTSVERLUST  
(FLEISCH ODER FISCH)**

**BIS ZU 40%**

**GEMÜSE-  
ZUBEREITUNG**

**Dehydriertes Gemüse ,  
weniger Farbe, Verlust  
von Mineralsalzen und  
Vitaminen**

**GLEICHMÄSSIGKEIT**

**GERINGER**

### KOMBIGAREN

**VON 7% BIS 22%, abhängig vom  
Dampf (Direkt oder Indirekt)**

**Unveränderter Geschmack,  
dauerhafte Farbe, Erhalt von  
Mineralsalzen, geringerer Verlust  
an Vitaminen**

**HÖHER, weil die Feuchtigkeit  
alle Temperaturschwankungen in  
der Kochkammer ausgleicht.**

## VERGLEICH DER BROTZUBEREITUNG

### BROT

#### KONVEKTION

Temperatur: 180°C /190°C  
- Konvektionsmodus

#### KOMBIGAREN

Temperatur: 180°C /190°C  
- 60% des Backens im Kombimodus  
- 40% des Backens im Konvektionsmodus

### GEFÜLLTES BROT (mit Wurst)

Temperatur: 160°C /180°C  
- Konvektionsmodus

Temperatur: 160°C /180°C  
- 60% des Backens im Kombimodus  
- 40% des Backens im Konvektionsmodus



Ergebnis: weniger Gleichmäßigkeit beim Backen. Das Brot trocknet innen und aussen aus.



Ergebnis: Die Feuchtigkeit öffnet die Poren des Brotes und lässt die Hitze in das Innere des Brotes eindringen. Das Brot ist innen weich und hat eine knusprige Kruste.

## VORTEILE DES KOMBIGARENS

- Kocht 30% bis 40% schneller als ein Konvektionsofen.
- Braten im Kombimodus reduziert den Gewichtsverlust um 20% bis 30% (ebenso die Lebensmittelkosten) und erzielt ein saftigeres Gargut.
- Kombi-Braten steigert die Produktivität und sichert Qualität. Bräunung und Knusprigkeit sind im Kombi-Modus garantiert und verbessert mit dem (trockenen) Heissluftmodus am Ende des Garzyklus.
- Schalentiere werden schnell gekocht im Dampfmodus ohne dabei Geschmack zu verlieren oder mit schweren Kochtöpfen arbeiten zu müssen.
- Der Heissluftmodus funktioniert als normaler Konvektionsofen für Kekse, Kuchen und flockiges Gebäck.
- Rezepte mit hohem Zuckeranteil verbrennen weniger wahrscheinlich, wenn der Kombimodus genutzt wird.
- Gebackenes Brot und andere Hefeprodukte backen höher und leichter auf mit dem Kombimodus.
- Möglichkeit zum Mehrfach-Kochen
- Weniger Gewürzmittel
- Kerntemperaturkontrolle und Warmhalten

## VIELFALT DER ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

Der Kombidämpfer bietet eine breite Vielfalt an Anwendungsmöglichkeiten inklusive:

Backen

Braten

Dämpfen

Proofing

Regenerierung

Hoch- und Niedrig-Temperatur-Garen

Vakuum-Garen (Sous vide)

Gesundes Frittieren

Delta-T Garen