

HOE WERKT HET? OVEN EN GRILL

Voor compact koken
in uw caravan of camper



Oven en grill

Met een oven kunt u onderweg genieten van multifunctioneel koken, net zoals u thuis gewend bent. Van croissantjes en toast bij het ontbijt, tot een pizza bij het avondeten.

De gasovens beschikken over verschillende functies, afhankelijk van het model. U kunt kiezen voor een geïntegreerde grill of, als de ruimte het toelaat, voor een fornuis met een afzonderlijke grill-bakoven, compleet met kookplaat.

Een kleine ruimte betekent niet dat u moet inleveren op het koken tijdens uw vakantie.



2

1

Oven met geïntegreerde grill



Oven en grill, gecombineerd in een fornuis

Tips

- De grill-bakoven is kleiner dan u thuis gewend bent. Zorg ervoor dat u over het juiste formaat ovenschalen beschikt en maak een goede planning voor het bereiden van uw gerechten.
- De oven in uw caravan of camper wordt verwarmd door middel van een vlam. Om de warmte te absorberen en door de oven te verspreiden kunt u gebruik maken van een ovensteen, die u midden in de oven plaatst, of op een rooster legt.
- Plaats een bakplaat op de bodem van de oven of het onderste rooster en zorg ervoor dat deze de brander van de oven niet afdekt. De bakplaat vangt eventueel gemorst eten of vet op, waardoor uw oven schoon blijft.



Meer tips en advies van Thetford?
Word vandaag nog een Thetford Friend.



www.thetford.com

1 OVEN

Onderweg koken als thuis

Een gasoven voor uw caravan of camper werkt op een vergelijkbare manier als de gasoven die u wellicht thuis hebt. In tegenstelling tot in een heteluchtoven is de temperatuur in een gasoven boven en onderin meestal niet hetzelfde, omdat een gasoven niet over een ventilator beschikt die de lucht circuleert.



Dat kan juist handig zijn: dankzij de verschillende temperaturen bij elke roosterpositie kunt u gerechten die bij verschillende temperaturen moeten worden bereid, tegelijkertijd in de oven plaatsen. Zo maakt u optimaal gebruik van het gas dat wordt verbruikt om de oven te verwarmen.

1. De oven gebruiken

- De oven moet altijd geopend zijn tijdens het ontsteken.
- Ontstekingsmethode:  
- De temperatuur in de oven wordt geregeld met een thermostatische gaskraan. De oven kan worden ingesteld op een temperatuur van 120 tot 240 °C.
- Bereid niet te veel gerechten tegelijk in de oven en zorg voor voldoende ruimte tussen de roosters/gerechten, zodat de lucht optimaal kan stromen. In het assortiment van Thetford vindt u ook heteluchtovens (geïntegreerd in een fornuis), die een optimale luchtstroom garanderen.

2. Voorverwarmen



Een voorverwarmde oven werkt efficiënter.



Wij adviseren de oven ten minste 10 minuten voor te verwarmen, maar nog beter is 15 tot 20 minuten. Dan is de ingestelde temperatuur helemaal bereikt.

3. Gerechten bereiden

Een kort overzicht voor het bereiden van gerechten in de oven.

Stand van de thermostaat				Gerecht
1/4-1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Meringue
1	110 °C	130 °C	150 °C	Compote
2	120 °C	140 °C	160 °C	Gevulde fruitcake, rijstpudding
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brûlée, shortbread-koekjes
4	140 °C	160 °C	185 °C	Victoria sponge cake
5	155 °C	180 °C	200 °C	Biscuitgebak, kruidnoten
6	170 °C	190 °C	215 °C	Zanddeeg
7	185 °C	210 °C	230 °C	Brood, scones, filodeeg
8	200 °C	220 °C	245 °C	Bladerdeeg
9	215 °C	240 °C	260 °C	Snel bruin kleuren

2 GRILL

Voor de perfecte afwerking

Grillen is een bereidingswijze waarbij een gerecht gedurende korte tijd aan een zeer hoge temperatuur wordt blootgesteld. Dit gebeurt via directe stralingswarmte die afkomstig is van een grillbrander boven in de oven. Dit maakt de grill perfect voor het roosteren van brood en het bereiden van dunne stukken vlees of vis.



1. De grill gebruiken

- De grilldeur moet altijd geopend zijn tijdens het ontsteken.
- Ontstekingsmethode:  
- De grilldeur moet open blijven tijdens het gebruik van de grill. De grillbrander werkt efficiënt wanneer verwarmde lucht en omgevingslucht circuleren. Daarvoor is het nodig dat de deur geopend blijft.

2. Voorverwarmen

Een voorverwarmde grill grilt efficiënter.



We adviseren de grill 3-5 minuten voor te verwarmen voor een optimaal resultaat.

3. Grillen



- U kunt de panhouder op verschillende hoogten plaatsen, afhankelijk van uw kookwensen.
- Het kan nodig zijn het voedsel tijdens het grillen te verplaatsen of te keren, om er zeker van te zijn dat het gelijkmatig gaar en bruin wordt.
- Een grillpan is multifunctioneel en kan zowel in de grill als in de oven worden gebruikt. De grillpan van Thetford heeft een handgreep die zodanig is ontworpen dat de pan gemakkelijk onder de grill kan worden gezet of weer kan worden verwijderd. Verwijder altijd de handgreep wanneer de pan onder de grill staat. Als u dit niet doet, kan de handgreep erg heet worden.

- Als u een rooster in de oven wilt plaatsen, houdt u de voorzijde iets lager en schuift u het rooster naar achteren totdat het niet meer verder kan.
- Een verhoging aan het uiteinde van het rooster voorkomt dat ovenschalen de achterkant van de oven raken.
- Als u het rooster uit de oven wilt nemen, trekt u het rooster zo ver mogelijk naar voren en tilt u het aan de voorkant omhoog.

