

Comment réchauffer les bocaux en 5 étapes rapides (FOUR MICRO-ONDES)



Les plats en bocaux sont déjà cuits

Il suffit de les réchauffer à la bonne température avant de les servir

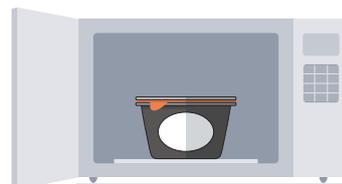
1. Ouverture



- Tirez la languette en maintenant le couvercle
- Vous devez entendre un « pschitt » à l'ouverture*

* Le « pschitt » est un gage de qualité et de stérilité. Si vous ne l'entendez pas, rapprochez-vous d'un responsable ou en dernier recours prenez un autre bocal

2. Placez dans le four micro-ondes



- Laissez le couvercle et le joint sur le bocal afin d'éviter toute éclaboussure

3. Réchauffez à la bonne température

Plat	Gnocchi	Soupe
1'50''	2'10''	2'20''

- Pour une dégustation optimale, chaque plat possède son propre temps de réchauffage, suivant la puissance de votre four micro-ondes (voir tableau ci-dessus*)

* Temps de réchauffage indicatifs calculés avec l'utilisation d'un micro-ondes 750 W pour un produit chaud à cœur

4. Attention, c'est chaud !



- Le bocal en verre sera très chaud. Retirez le bocal du micro-ondes à l'aide d'une serviette ou d'une manique pour ne pas vous brûler

5. C'est prêt, servez !

- Pour les soupes, mélangez le contenu à l'aide d'une cuillère. Pour les plats, ne faites rien
- Posez le bocal sur un plateau ou une assiette. Laissez le couvercle et le joint (c'est joli et ça garde le plat au chaud)
- Pour éviter que le bocal ne glisse sur le plateau ou l'assiette, placez une serviette dessous
- Servez



BON APPÉTIT !