

# Koken met stoom - De kookwijze van de toekomst!

*Wat zijn de voordelen van 'koken met stoom'? Kunnen alle producten worden bereid met stoom? Waar op letten bij de aanschaf van een stoomoven?*

*Wat is het verschil tussen een stoomoven en een combi stoomoven?*

U maakt kennis met de nieuwste V-Zug combistoomovens, toestellen waarmee u straks vlot kan koken als de beste chef. Geheimen rond "koken met stoom" en ook de bijzondere combinatie **Vacuüm - Stoomkoken - Snelkoelen**, worden ontsluitend en geïllustreerd met diverse hapjes en gerechtjes. Uiteraard wordt daar een lekker aangepast glaasje bij geschonken. Deze lessen worden gegeven door ervaren koks.



## DE KENNISMAKINGSRONDE

Hier worden de basisprincipes van het stoomkoken, het regenereren, het combistomen, garen op lage temperatuur, snelkoelen, enz. op een vlotte manier voorgesteld.

De programmafuncties en culinaire toepassingen van de V-Zug combi-steamers worden overlopen en diverse hapjes worden bereid.

Er bestaat geen betere manier voor een eerste kennismaking met deze technieken.

Deelname in de kosten: € 45,00 per persoon.

**Locatie :** *Adek Showroom, Grondwetlaan 81, 9040 Sint-Amandsberg*

## DE CULINAIRE RONDE

Hier maakt U kennis met alle facetten van het "koken met stoom" met V-Zug combi-steamers.

Geheimen worden ontsluitend en geïllustreerd met minimum een zestal bereidingen.

Deze kookdemo is interessant zowel voor beginners met een zekere basis als voor gevorderden.

Deelname in de kosten: €45,00 per persoon.

**Locatie :** *Adek Showroom, Grondwetlaan 81, 9040 Sint-Amandsberg*

Inschrijven via onze website <http://www.adek.be/demo.php?id=kalender>

Iedere deelnemer ontvangt een syllabus, de receptjes,...

Uw inschrijving is pas definitief na onze bevestiging en uw betaling.



**The Swiss Leader**