

Zubereitungsempfehlung*



Für gute Lebensmittel

Artikel- bezeichnung	Heißluftofen	Ober-/ Unterhitze	Konvektomat/ Steamer	Mikrowelle	Pfanne	Topf	Heißluft- fritteuse	Fritteuse gewerblich
FrISCHE Pommes Frites								
Pom fresh, 1,3er	-	-	-	-	-	-	-	Vorbacken: 150°C, 2 min. 30 Sekunden fritieren. Danach <u>mindestens</u> für 20 min. abkühlen und ausdampfen lassen. Nachbacken: 170°C, 3 min. 20 Sekunden.
Premier 28, Normalschnitt, Extra Qualität	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
Premier 28, Feinschnitt, Extra Qualität	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
Premier 28, Wellenschnitt, Extra Qualität	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
Premier 28, XXL, 14 mm, Extra Qualität	180°C mind. 22 min.	200°C mind. 22 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 11 min.	170-175°C 5 min.
TK-Pommes Frites								
Normalschnitt, Extra Qualität	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
14 mm, Extra Qualität	180°C mind. 22 min.	200°C mind. 22 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 11 min.	170-175°C mind. 5 min.
Julienne, Extra Qualität	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
Super Julienne, Extra Qualität	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
Kringel, Extra Qualität	180°C mind. 18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
Steak Fries, Extra Qualität	180°C mind. 22 min.	200°C mind. 22 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 11 min.	170-175°C mind. 5 min.
Chef Chips, Normalschnitt	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
Chef Chips, Julienne	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
TK-Backofen frites, Normalschnitt	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
TK-Backofen frites, Normalschnitt	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
Coated Pommes								
Normalschnitt	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
13 mm	180°C mind. 22 min.	200°C mind. 22 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 11 min.	170-175°C 5 min.
Julienne	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
Steak Fries	180°C mind. 22 min.	200°C mind. 22 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 11 min.	170-175°C 5 min.
Steak Fries mit Schale	180°C mind. 22min.	200°C mind. 22 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 11 min.	170-175°C 5 min.
TK-Backofen frites, Mediterrane Welle	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170-175°C 3-4 min.
Spezialitäten								
Potato Wedges, ungewürzt	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170°C 4 min.
Rosmarin Wedges	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170°C 4 min.

Zubereitungsempfehlung*



Für gute Lebensmittel

Artikel- bezeichnung	Heißluftofen	Ober-/ Unterhitze	Konvektomat/ Steamer	Mikrowelle	Pfanne	Topf	Heißluft- fritteuse	Fritteuse gewerblich
Potato Wedges, gewürzt	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170°C 4 min.
Wellino Potato	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170°C 4 min.
Potato Dippers	180°C mind.18 min.	200°C mind. 18 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170°C 3 min.
Süßkartoffel- Pommes	180°C ca. 22 min.	200°C mind. 22 min.	-	-	-	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170°C 3 min.

TK-Kartoffelspezialitäten

TK-Kartoffelkroketten, lang	-	-	-	-	-	-	-	175°C 3-4 min.
TK-Kartoffelkroketten, rund	-	-	-	-	-	-	-	175°C 3-4 min.
TK-Bratkartoffeln	180°C mind.18 min.	200°C ca. 18 min.	-	-	knusprig gold- braun, gelegentlich wenden	-	2000-2200 Watt ca. 9 min.	170°C 3 min.
TK-Macaire- Kartoffeln	180°C 12 min.	200°C 14-16 min.	190°C 10-12 min.	-	7 min. je Seite	-	-	175°C 4 min.
TK-Herzogin- Kartoffeln	170°C 12-14 min.	190°C 14-18 min.	180°C 10-12 min.	-	-	-	180°C 10-12 min.	170°C 3-4 min.
TK-Kartoffelreibe- kuchen	-	-	-	-	je Seite 3-4 min.	-	-	175°C 3-4 min. je Seite
TK-Kartoffel-Rösti	180°C 25-30 min.	200°C ca. 35 min.	180°C 25-28 min.	-	ca. 8 min.	-	180°C 10-13 min.	175°C 4-5 min.
TK-Kartoffel- Röstinchen	180°C 25-30 min.	200°C ca. 35 min.	180°C 25-30 min.	-	ca 8 min. je Seite	-	180°C 10-13 min.	175°C 4-5 min.
TK-Kartoffel- Taschen (Frischkäse und Kräuter)	180°C ca. 16-18 min.	180°C 20-25 min.	180°C 15-17 min.	-	5-8 min. angetaut	-	180°C 10-12 min.	170°C angetaut 5-8 min.
TK-Kartoffel- Taschen (Spinat und Mozzarella)	180°C ca. 16-18 min.	180°C 20-25 min.	180°C 15-17 min.	-	5-8 min. angetaut	-	180°C 10-12 min.	170°C angetaut 5-8 min.
TK-Kartoffel- Taschen (Frischkäse und Jalapeños)	180°C ca. 16-18 min.	180°C 20-25 min.	180°C 15-17 min.	-	5-8 min. angetaut	-	180°C 10-12 min.	170°C angetaut 5-8 min.
TK-Backofen- Rösti-Ecken	180°C 20 min.	180°C 20-25 min.	180°C 16-18 min.	-	4-6 min.	-	180°C 10-12 min.	4-6 min.
TK-Backofenkroket- ten, lang	180°C 12-14 min.	200°C 14-16 min.	200°C 12 min.	-	-	-	190°C 10 min.	-

Frische Kartoffelspezialitäten

Süßkartoffel Baked Potato	200°C 18-20 min.	-	ca. 12-15 min. Dampf	900 Watt ca. 3 min.	-	-	-	-
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	200°C 25-35 min.	-	180°C 25-35 min.	-	12-15 min.	-	-	-
gewürzte Kartoffel- scheiben	200°C 25-35 min.	-	180°C 25-35 min.	-	12-15 min.	-	-	-
Kartoffelscheiben gewart	200°C 25-35 min.	-	180°C 25-35 min.	-	12-15 min.	-	-	-

Zubereitungsempfehlung*



Für gute Lebensmittel

Artikel- bezeichnung	Heißluftofen	Ober-/ Unterhitze	Konvektomat/ Steamer	Mikrowelle	Pfanne	Topf	Heißluft- fritteuse	Fritteuse gewerblich
Delikatess Garkartoffeln, ganz	-	-	20-25 min. Dampf	750 Watt je 100g 1 min.	-	8-10 min.	-	-
Delikatess Garkartoffeln, Midi	-	-	96°C Dampf 20 min.	750 Watt je 100g 1 min.	-	8 min.	-	-
Garkartoffeln, ganz	-	-	20-25 min.	750 Watt je 100g 1 min.	-	8-10 min.	-	-
Country Kartoffelchen, ganz	180°C 18-20 min.	200°C 20-22 min.	180°C 15-18 min.	-	8 min.	-	190°C 10 min.	-
Kartoffelwürfel, gegart, 15 x 15 mm	-	-	96°C Dampf 20 min.	-	6 min.	5 min.	-	-
Baked Potatoes, gegart, ca. 250 g	-	-	Dampf 25-30 min.	einzel je 100g 1 min.	-	-	-	-
Baked Potatoes, XXL, ca. 350 g	-	-	Dampf 30-40 min.	einzel je 100g 1 min.	-	-	-	-
Kloßteig	-	-	-	-	-	25-30 min. ziehen lassen	-	-
Schwenkkartoffeln	-	-	96 °C Dampf 20-25 min.	-	ca 10 min.	-	-	-
Reibekuchenteig	-	-	-	-	bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun bis knusprig braten	-	-	-
Kartoffelgratin	180°C 25-30 min.	-	180°C 20-25 min.	-	-	-	-	-
Patatas Bravas	-	-	-	-	8 min.	-	-	-

Kartoffelspezialitäten Pom Royal

Bratkartoffeln mit Zwie- beln und Speck	200°C 25-35 min.	-	180°C 25-35 min.	-	12-15 min.	-	-	-
Delikatess Garkartoffeln	-	-	Dampf 96°C 20-25 min.	750 Watt je 100g 1 min.	-	8-10 min.	-	-
Garkartoffeln	-	-	Dampf 96°C 20-25 min.	750 Watt je 100g 1 min.	-	8-10 min.	-	-
Kartoffelscheiben	200°C 25-30 min.	-	180°C 25-35 min.	-	10-15 min.	-	-	-
Kartoffelwürfel	-	-	-	750 Watt je 100g 1 min.	ca. 6 min.	5 min.	-	-
Kartoffelgratin	180°C 25-30 min.	-	180°C 20-25 min.	-	-	-	-	-

***Küchengeräte unterliegen Schwankungen**, daher handelt es sich bei diesen Empfehlungen nur um Richtwerte, die Sie ggf. individuell anpassen können. Bitte beachten Sie die Angaben des Geräteherstellers. Bitte bereiten Sie Pommes Frites Produkte und TK Kartoffelspezialitäten in der Fritteuse oder im Backofen stets so zu, dass sie eine goldgelbe Farbe aufweisen bzw. nicht zu stark gebräunt werden. Achten Sie darauf, den Frittierkorb nicht zu überfüllen und Produkte für den Backofen nach etwa der Hälfte der Backzeit einmal zu wenden. Bei der Zubereitung kleinerer Portionen reduzieren Sie bitte jeweils die Zubereitungszeit, um eine übermäßige Bräunung zu vermeiden.