

Riz Casimir, Poulet, Reis, Früchte

ALLERGENE

Senf, Sulfite, Cashew-
nüsse

ZUTATEN

Pouletschenkelragout, Salz, Pfeffer, Cashew, Kürbiskerne, Currypulver, Rapsöl, Zwie-
beln, Ingwer, Zucker, Apfel, Birne, Banane, Kokosmilch, Zitronensaft, Reis, Lorbeer,
Sauerkirschen, Maisstärke, Senfpulver

NICE TO KNOW



Kontakt

wahlievents GmbH

Schorenweg 10

4144 Arlesheim

+41 61 551 09 11

info@wahlievents.ch

www.wahlievents.ch

REGENERATIONSANLEITUNG



Mikrowellenherd: Die Laschen des Deckels von der Schale lösen und den Deckel
auf der Schale lassen. Die Speisen bei 600 Watt 4 – 5 Minuten warm werden lassen.



Backofen: Backofen auf 130 Grad vorheizen. Die Laschen des Deckels von der
Schale lösen und den Deckel auf der Schale lassen. Speisen für 13 – 15 Minuten im
Backofen schonend erwärmen.



Kombisteamer: Die Schale eignet sich nicht für den Einsatz im Kombisteamer. Neh-
men Sie die Speisen aus der Schale und regenerieren Sie das Essen auf einem Tel-
ler. Die meisten Kombisteamer verfügen über ein vorprogrammiertes Regenerations-
programm. Sollte dies nicht vorhanden sein, empfehlen wir den Kombisteamer auf
125 Grad mit der schwächsten Dampfleistung einzustellen. Die Speisen während 6.5
Minuten warm werden lassen.

TIPP

Dass Essen sieht auf Porzellan am schönsten aus. Nehmen Sie das Gericht aus der
Schale und richten Sie sich einen Teller an.

E GUETE!

w