

**Ideal für große Mengen
Paniertes oder Naturgebratenes**

**... braten und
frittieren
leicht
gemacht...**



JÖRG ZELLMANN
CULINARY ADVISOR UPRO
MOBIL +49 (0)172/9629536
JOERG.ZELLMANN@UPFIELD.GLOBAL

UPFIELD DEUTSCHLAND GMBH
VALENTINSKAMP 90
20355 HAMBURG

COMBI PHASE – DIE VORTEILE

**90% weniger
Fettverbrauch**

Statt 10L nur 1L



**Bis zu 50%
Kostensparnis**

Hälfte der Kosten



**Deutliche
Arbeitserleichterung**

**Keine Altfett
Entsorgung**



50% Zeitersparnis

**Kürzere
Zubereitungszeit**



**Bis zu 50% weniger
Fett im Gargut**

**Weniger Fett im
Gargut**



**Weniger
Fettverbrauch
Bester
Geschmack**



● Ideal auch bei Caterings

**● Jede Portion mit frischem
Fett zubereitet**

**● Tk Produkte können ohne
auftauen gegart werden**

GARTABELLE FÜR DEN COMBI-DÄMPFER

Art des Garguts	Vorheizen	Empfohlene Gartemperatur & Zeit
Brathähnchen	250°C	200°C/10min+160°C/12min
Wiener Schnitzel	250°C	210°C / 8min
Schweinskotelette natur	250°C	230°C / 11min
Schweinemedaille natur	250°C	230°C / 8-10 min
Hühnerbrust paniert	250°C	210°C / 12 min
Hühnerbrust natur	250°C	230°C / 10 min
Lachs TK	250°C	230°C / 10–12 min
Zander TK	250°C	230°C / 10-12 min
Cordon Bleu	250°C	210°C / 10 min
Gebackener Camembert	250°C	230°C / 5 min



EINFACH UND EFFIZIENT GAREN MIT COMBI PHASE

1

Den Combi Phase Sprayer von Boyens mit Phase Professional Combi befüllen.
Combi-Phase-Sprayer 10

2

Das Blech mit Phase Professional Combi dünn einsprühen.

3

Gargut auf das eingesprühte Blech auflegen.

4

Das Gargut gleichmäßig mit Phase Professional Combi einsprühen.

5

Das Gargut nach Angabe im Ofen garen.

6

Das Ergebnis wird Sie begeistern.

Vielfältige Möglichkeiten mit besten Ergebnissen !

Ob Fleisch, Fisch, Kartoffeln oder gebackenes Gemüse – mit Combi Phase haben Sie das Werkzeug für beste Ergebnisse im Combi-Dämpfer

DAS PRODUKT



3 x 3,7 L Flasche

1 x 10 L Kanister

- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Vegan
- Keine gluten- oder laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur
- Ohne MSG laut Rezeptur
- Ohne Palmöl
- Geeignet für leichte Vollkost



Die Boyens Combi Phase Sprühsysteme sind speziell entwickelt und für die Nutzung von Phase Professional Combi ausgelegt.

Weiter Informationen erhalten Sie über Ihren Upfield Professional Kundenbetreuer.

Boyens Backservice GmbH
Gildestrasse 76-82
49479 Ibbenbüren
www.boyensbackservice.de