



Steekkaart gebruik van een bain-marie



Goede hygiënepraktijken



Bain-maries mogen niet gebruikt worden om producten op te warmen (met uitzondering van krachtige types).

Alleen producten die al een temperatuur hebben van min. 60°C mogen in een bain-marie gebracht worden.

- Ververs dagelijks het water van de bain-marie en reinig het toestel dagelijks.
- Kijk regelmatig na of de bain-marie voldoende water bevat.

Temperatuur



- Het is aanbevolen de temperatuur van de bain-marie in te stellen op minstens 85°C om een temperatuur van min. 60°C van de producten te kunnen garanderen.
- Controleer de temperatuur van de producten in de bain-marie regelmatig.
- Om de kwaliteit van de levensmiddelen te garanderen, is het aangeraden om deze gedurende minder dan 4 uur warm te houden in de bain-marie (steeds aan min. 60°C). Bijvoorbeeld, in de kinderopvang is het aangeraden om de voeding zo snel mogelijk te geven na bereiding en de maaltijden die door een grootkeuken of traiteur geleverd worden maximaal 2 uur warm te houden (voor de voedselveiligheid moet dit steeds aan min. 60°C).