



SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

## Party Pan broodjes

Plaats de party-pan op een stevige en vlakke ondergrond. Doe ongeveer 100 ml lauw water in de pan. Zet de aluminiumschaal met de plastic deksel bovenop het water in de pan en doe de deksel van de pan er weer op. Zet de thermostaat van de party-pan niet hoger dan stand 1, (het lampje moet gaan branden) en laat het opwarmen.

Pan	Tijd
Boerenkip	15 minuten
Varkenshaassaté	20 minuten
Varkenssaté	20 minuten
Pulled pork	15 minuten
Pulled chicken	15 minuten
Shoarma	20 minuten
Gehaktbal	20 minuten
Broodjes bal	20 minuten
Beenham	10 minuten

Afbakken van de broodjes in een voorverwarmde oven:

Pita 150 °C 8 minuten

Calzone 150°C 10 minuten

- Als de pan lees is, graag uitzetten.
- Gebruik geen metaal en/of scherp bestek direct in de pan, dit geeft beschadigingen.
- De pan schoon maken met keukenpapier of een vochtige doek.
- De party pan absoluut niet onder water schoonmaken.
- Deksel met elastiek aan de pan vastmaken.

In geval van storing: 0644019992 of 0610831442

**Eet smakelijk!**





SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

## Klein Party Pan

Plaats de party-pan op een stevige en vlakke ondergrond. Doe ongeveer 100 ml lauw water in de pan. Zet de aluminiumschaal met de plastic deksel bovenop het water in de pan en doe de deksel van de pan er weer op. Zet de thermostaat van de party-pan niet hoger dan stand 2 en laat het 20 minuten opwarmen.

- Als de pan lees is, graag uitzetten.
- Gebruik geen metaal en/of scherp bestek direct in de pan, dit geeft beschadigingen.
- De pan schoon maken met keukenpapier of een vochtige doek.
- De party pan absoluut niet onder water schoonmaken.
- Deksel met elastiek aan de pan vast maken.

### In de oven opwarmen

Mocht jij de hapjes in de oven willen opwarmen dan mogen deze 45 minuten op 140°C.

In geval van storing: 0644019992 of 0610831442

**Eet smakelijk!**





SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

## Grote Party Pan

Plaats de party-pan op een stevige en vlakke ondergrond. Eerst de bodem met wat (sla)olie invetten.

Niet alle hapjes hoeven even lang opgewarmd te worden. Zet de thermostaat van de party pan ergens tussen de N van MIN en de 1. De spareribs en de tv-sticks hebben het langst nodig. Doe deze als eerste in de pan, en warm ze met de deksel op de pan gedurende 20 minuten op. Doe hierna de andere hapjes bij in de pan en verwarm het geheel nog 45 minuten op. Draai de hapjes tijdens het opwarmen een paar keer om. Zet daarna de thermostaat eventueel nog iets lager.

- Als de pan lees is, graag uitzetten.
- Gebruik geen metaal en/of scherp bestek direct in de pan, dit geeft beschadigingen.
- De pan schoonmaken met keukenpapier of een vochtige doek.
- De party pan absoluut niet onder water schoonmaken.
- Deksel met elastiek aan de pan vast maken.

### In de oven opwarmen

Mocht jij de hapjes in de oven willen opwarmen dan mogen deze 45 minuten op 140°C.

In geval van storing: 0644019992 of 0610831442

**Eet smakelijk!**

