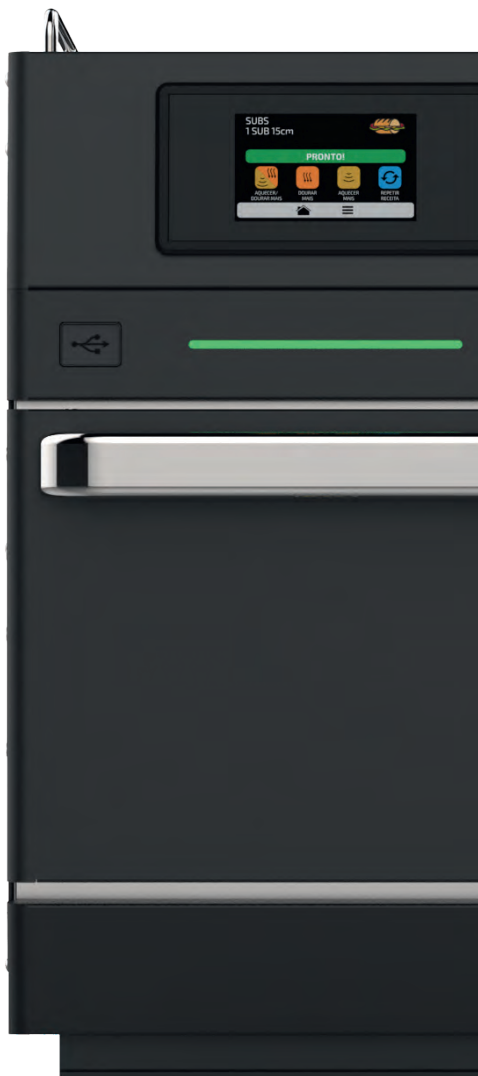


KULINARIK TRIFFT HIGH-SPEED



schnelle
Zubereitung



voreingestellte
Programme



Geling-
garantie



Produktvielfalt



super
Preis-Leistungs-
Verhältnis



exklusiv nur
bei Metro



INKL. SUBVENTIONIERUNGS- UND FINANZIERUNGSANGEBOTE 2024

METRO

SMART & EASY

by PENTAGAST

cookmax Highspeed-Ofen

- > für die Zubereitung von frischen, gekühlten und gefrorenen Lebensmitteln geeignet
- > hervorragender Geschmack, steigert die Produktqualität sowie Optik und sorgt für eine einmalige Rösche
- > Konvektionstechnologie mit auftreffender Luft in Kombination mit Mikrowellenzugabe ermöglicht das Garen von Speisen bis zu 10x schneller als bei herkömmlichen Verfahren
- > bis zu 1024 Rezepte mit je 8 Schritten, unterteilt in 16 Gruppen
- > USB-Anschluss zum Hoch- und Herunterladen von Rezepten
- > Temperaturbereich: +30°C bis +280°C
- > benutzerfreundliche Bedienoberfläche
- > unabhängige Regelung von Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Mikrowelle
- > Material: außen AISI 430 und innen AISI 304
- > täglicher Reinigungsleitfaden per Erklärvideo, der jeden Reinigungsschritt einzeln erklärt
- > inkl. Aluminium-Snackschaufel, stabilem PTFE-Backkorb und USB-Stick
- > die Panini Presse ist im Preis nicht mit inbegriffen

B x T x H/mm außen:	386 x 693 x 670
B x T x H/mm Garraum:	315 x 341 x 170
Inhalt/l:	13,00
Gewicht/kg:	67,00
Anschlusswert:	3,00 kW/ 230 V
Artikel-Nr.:	90212010
VORTEILSPREIS:	6.793,00 €



EXKLUSIV FÜR **METRO** KUNDEN

Wir subventionieren Ihr Küchengerät mit bis zu 2.500,- €.

1

Sie wollen bei METRO einkaufen?

2

Sprechen Sie entweder Ihren Kundenmanager oder Berater im METRO Markt an oder rufen Sie die METRO Hotline 0211/9699910 an.

3

Der METRO Berater zeigt Ihnen die individuellen Subventionsmöglichkeiten¹⁻³ auf.

4

Sie suchen sich Produkte bei der PENTAGAST aus und der Kaufpreis reduziert sich um bis zu 2.500,- €.

5

Inkl. METRO Programmierung

PREISMODELL 2024

Finanzierung als Mietkauf oder Leasing mit flexiblen Laufzeiten.



Bezeichnung	cookmax Highspeed-Ofen by Pratica
Artikel-Nr.	90212010
UVP	7.150,- €
VORTEILSPREIS (zzgl. Aufstellpauschale)*	6.793,- €
	Effektivpreis
EFFEKTIVPREIS I (zzgl. Aufstellpauschale)* ¹ bei einem zusätzlichen METRO Jahresumsatz von 20.000,- €**	5.793,- €
EFFEKTIVPREIS II (zzgl. Aufstellpauschale)* ² bei einem zusätzlichen METRO Jahresumsatz von 37.500,- €**	4.918,- €
EFFEKTIVPREIS III (zzgl. Aufstellpauschale)* ³ bei einem zusätzlichen METRO Jahresumsatz von 50.000,- €**	4.293,- €

Nur für Gewerbetreibende. Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt. ohne Montage und Aufstellung

^{1 2 3} METRO bezuschusst den Preis mit einem Betrag von 1.000,- €, 1.875,- € oder 2.500,- €

wenn Sie sich zu einem zusätzlichen METRO Jahresumsatz verpflichten in Höhe von 20.000,- €, 37.500,- € oder 50.000,- €

¹⁻³ Als METRO Kunde können Sie unter bestimmten Voraussetzungen eine Subvention von METRO für den Kauf Ihrer neuen Küchenausstattung bei PENTAGAST erhalten. Hierzu verpflichten Sie sich zu einem Mehrumsatz bei METRO. Bitte sprechen Sie Ihren METRO Kundenmanager an. Er kann prüfen, ob Sie sich für eine Subvention qualifizieren und ggf. gemeinsam mit Ihnen ein Umsatzziel und die daraus resultierende Subventionshöhe vereinbaren. Der Effektivpreis gilt nur bei gleichzeitiger Beauftragung der Aufstellung durch ein PENTAGAST Mitgliedsunternehmen.

* Preis gilt nur in Verbindung mit einer gültigen METRO Kundenkarte und einer gleichzeitiger Beauftragung der Aufstellung durch ein PENTAGAST Mitgliedsunternehmen.

** Bei Nichterreichung des Umsatzziels erfolgt eine anteilige Rückzahlung des Zuschusses. Bonität vorausgesetzt. Eine Kombination mit anderen Rabatten und Sonderkonditionen ist ausgeschlossen.

Croissant mit Rührei, Schinken und Käse



Highspeed-Ofen

Programm Rührei: Schritt 1
260° C • 10% Luft
20% Mikrowelle
20 Sekunden
Schrittinformation
„Bitte umrühren“

Highspeed-Ofen

Programm Rührei: Schritt 2
260° C • 10% Luft
0% Mikrowelle
10 Sekunden
19er oder 25er Pfanne,
Silikonläffel/-wender

Highspeed-Ofen

Programm Croissant:
260° C
10% Luft
60% Mikrowelle
20 Sekunden

Croissant mit Rührei, Schinken und Käse

- 1 Stück **MC** Laugen Buttercroissant tiefgefroren, 60 g
- 20 g **aro** Frischkäse natur
- 50 g Eifix Schlemmer Rührei
- 2 halbe Scheiben **aro** Delikatess Kochschinken 2%
- 1 halbe Scheibe **MC** Gouda Scheiben 48% 10x10 cm
- 1 Prise **MC** Schnittlauch

Wareneinsatz: 1,20 €



Zubereitung

- 1 Das Croissant an der bauchigen Seite durchschneiden.
- 2 Die Schnittflächen mit Frischkäse bestreichen.
- 3 Aus dem Eifix Schlemmer Rührei im Cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm das Rührei zubereiten.
- 4 Das Rührei auf dem Croissant verteilen.
- 5 Den Kochschinken zur Hälfte eingeschlagen auflegen und den Gouda darauf platzieren.
- 6 Mit Schnittlauch garnieren.

Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.

Croissant mit Rührei und Lachs



Highspeed-Ofen

Programm Rührei: Schritt 1
260° C • 10% Luft
20% Mikrowelle
20 Sekunden
Schrittinformation
„Bitte umrühren“

Highspeed-Ofen

Programm Rührei: Schritt 2
260° C • 10% Luft
0% Mikrowelle
10 Sekunden
19er oder 25er Pfanne,
Silikonläffel/-wender

Highspeed-Ofen

Programm Croissant:
260° C
10% Luft
60% Mikrowelle
20 Sekunden

Croissant mit Rührei und Lachs

- 1 Stück **MC** Laugen Buttercroissant tiefgefroren, 60 g
- 10 g **aro** Frischkäse natur
- 10 g Händlmaier Sahne-Meerrettich
- 50 g Eifix Schlemmer Rührei
- 2 halbe Scheiben **aro** Räucherlachs
- 2 g **MC** Sprossentrio
- 1 Zweig **MC** Dill

Wareneinsatz: 1,71 €



Zubereitung

- 1 Das Croissant an der bauchigen Seite durchschneiden.
- 2 Die untere Schnittfläche mit Frischkäse und die obere mit Sahne-Meerrettich bestreichen.
- 3 Aus dem Eifix Schlemmer Rührei im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm das Rührei zubereiten.
- 4 Das Rührei auf dem Croissant verteilen.
- 5 Den Lachs locker eingeschlagen auflegen.
- 6 Mit Sprossen und Dill garnieren.

Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.

Bauern-Omelette

- 150 g **MC** Bratkartoffeln
- 140 ml Eifix Schlemmer Rührei
- 15 g **aro** Gouda gerieben 48%
- 1 Prise **MC** Schnittlauch
- 2 Hälften Cocktailrispentomaten KL. 1

Wareneinsatz: 1,80 €



Zubereitung

- 1 Die Bratkartoffeln in die vorgewärmte Pfanne geben und im cookmax Highspeed-Ofen kurz erwärmen.
- 2 Das Eifix Schlemmer Rührei darüber geben und den geriebenem Gouda verteilen.
- 3 Das Bauern-Omelette im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm backen.
- 4 Auf einem Teller anrichten und mit Schnittlauch und Cocktailtomaten garnieren.

Bauern-Omelette



Frikadellen Brötchen

- 1 Stück Weizen-Brötchen
- 20 g **aro** Tafelsenf mittelscharf
- 1 Stück **MC** Frikadelle
- 15 g **MC** Weißkrautsalat
- 1 Prise **MC** Schnittlauch

Wareneinsatz: 0,81 €



Zubereitung

- 1 Das Weizen-Brötchen mittig halbieren.
- 2 Die Schnittflächen mit Tafelsenf bestreichen.
- 3 Die Frikadelle schräg einschneiden und leicht versetzt auflegen.
- 4 Den Krautsalat verteilen und mit Schnittlauch garnieren.
- 5 Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.

Frikadellen Brötchen



Fladenbrot Frikadelle

Highspeed-Ofen
260° C
30% Luft
100% Mikrowelle
45 Sekunden



Fladenbrot Frikadelle

- 1 Stück Lepinja Fladenbrot
- 30 g **aro** Frischkäse natur
- 20 g Heinz USD Feinkost Knoblauch Sauce
- 1 Stück **MC** Frikadelle
- 5 g Rucola
- 4 Hälften Cocktailrispentomaten KL. 1

Wareneinsatz: 1,92 €



Zubereitung

- 1 Das Fladenbrot mittig einschneiden.
- 2 Die Schnittflächen mit Frischkäse bestreichen und die Knoblauch Sauce darüber geben.
- 3 Die Frikadelle schräg in Scheiben schneiden und gefächert auflegen.
- 4 Mit Rucola und Cocktailtomaten garnieren.

Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.

Frikadelle mit Kartoffelsalat

Frikadelle mit Kartoffelsalat

- 1 Stück **MC** Frikadelle
- 100 g **MC** Kartoffelsalat Essig Öl
- 1 Hälfte Cocktailrispentomaten KL. 1
- 1 Prise **MC** Schnittlauch

Wareneinsatz: 0,91 €



Zubereitung

- 1 Die Frikadelle im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.
- 2 Den Kartoffelsalat zusammen mit der Frikadelle auf einem Teller anrichten.
- 3 Mit Cocktailtomaten und Schnittlauch garnieren.

Highspeed-Ofen
260° C
40% Luft
100% Mikrowelle
45 Sekunden



Fladenbrot Gyros

- 1 Stück Lepinja Fladenbrot
- 30 g **aro** Frischkäse natur
- 20 g Heinz USD Feinkost Knoblauch Sauce
- 10 g **MC** Salatmischung Monaco
- 40 g **MC** vegan Streifen Typ Hähnchen Gyros
- 5 g Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Prise **MC** Schnittlauch

Wareneinsatz: 1,86 €



Zubereitung

- 1 Das Fladenbrot mittig einschneiden.
- 2 Die Schnittflächen mit Frischkäse bestreichen und die Knoblauch Sauce darüber geben.
- 3 Den Salat verteilen und das vegane Hähnchen Gyros darauf verteilen.
- 4 Mit Lauchzwiebeln und Schnittlauch garnieren.
- 5 Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.

Fladenbrot Gyros



Fladenbrot Gyros Krautsalat

- 1 Stück Lepinja Fladenbrot
- 20 g Heinz USD Feinkost Knoblauch Sauce
- 10 g **MC** Salatmischung Monaco
- 30 g **MC** vegan Streifen Typ Hähnchen Gyros
- 20 g **MC** Weißkrautsalat
- 1 Prise **MC** Schnittlauch

Wareneinsatz: 1,60 €



Zubereitung

- 1 Das Fladenbrot mittig einschneiden.
- 2 Die Schnittflächen mit Frischkäse bestreichen und die Knoblauch Sauce darüber geben.
- 3 Den Salat verteilen und das vegane Hähnchen Gyros darauf verteilen.
- 4 Mit Krautsalat und Schnittlauch garnieren.
- 5 Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.

Fladenbrot Gyros Krautsalat



Schinken-Käse Toast

Highspeed-Ofen

Schritt 1
260° C
60% Luft
100% Mikrowelle
30 Sekunden

Highspeed-Ofen

Schritt 2
280° C
80% Luft
100% Mikrowelle
30 Sekunden



Schinken-Käse Toast

2 Scheiben **MC** Maxi Toast

2 Scheiben **MC** Gouda Scheiben 48% 10x10 cm

2 Scheiben **aro** Delikatess Kochschinken 2%

Wareneinsatz: 0,87 €



Zubereitung

- 1 Beide Scheiben Maxi Toast mit Gouda auslegen.
- 2 Den Kochschinken drauf platzieren.
- 3 Darauf die verbleibenden zwei Scheiben Gouda legen.

Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.

Pulled Beeflike Käse Toast



Highspeed-Ofen

Schritt 1
260° C
60% Luft
100% Mikrowelle
30 Sekunden

Highspeed-Ofen

Schritt 2
280° C
80% Luft
100% Mikrowelle
30 Sekunden

Pulled Beeflike Käse Toast

2 Scheiben **MC** Maxi Toast

2 Scheiben **MC** Gouda Scheiben 48% 10x10 cm

30 g **MC** vegane Pulled Beeflike Art

15 g Heinz Korean BBQ Sauce

20 g **MC** Weißkrautsalat

5 g Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten

1 Prise **MC** Schnittlauch

Wareneinsatz: 1,13 €



Zubereitung

- 1 Beide Scheiben Maxi Toast mit Gouda auslegen.
- 2 Das vegane Pulled Beeflike mit der Korean BBQ Sauce anmachen und auf einer Scheibe verteilen.
- 3 Darauf den Krautsalat verteilen.
- 4 Mit Lauchzwiebeln und Schnittlauch garnieren.
- 5 Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.

Leberkäse Brötchen

- 1 Stück Weizen-Brötchen
- 20 g **aro** Tafelsenf mittelscharf
- 1 halbe Scheibe **aro** Fleischkäse geschnitten

Wareneinsatz: 0,88 €



Zubereitung

- 1 Das Weizen-Brötchen mittig durchschneiden.
- 2 Die Schnittflächen mit Tafelsenf bestreichen.
- 3 Den Fleischkäse im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.
- 4 Den Fleischkäse auf dem Brötchen platzieren.

Leberkäse
Brötchen

Highspeed-Ofen
260° C
10% Luft
100% Mikrowelle
45 Sekunden



Leberkäse Brötchen mit Spiegelei

- 1 Stück Weizen-Brötchen
- 20 g **aro** Tafelsenf mittelscharf
- 1 halbe Scheibe **aro** Fleischkäse geschnitten
- 1 Stück Spiegelei
- 2 g **MC** Röstzwiebeln
- 1 Prise **MC** Schnittlauch

Wareneinsatz: 1,51 €



Zubereitung

- 1 Das Weizen-Brötchen mittig durchschneiden.
- 2 Die Schnittflächen mit Tafelsenf bestreichen.
- 3 Den Fleischkäse und das Spiegelei im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.
- 4 Den Fleischkäse und das Spiegelei auf dem Brötchen platzieren.
- 5 Mit Schnittlauch und Röstzwiebeln garnieren.

Leberkäse Brötchen
mit Spiegelei

Highspeed-Ofen
Programm Leberkäse:
260° C
10% Luft
100% Mikrowelle
45 Sekunden

Highspeed-Ofen
Programm Spiegelei:
260° C
70% Luft
50% Mikrowelle
60 Sekunden



Wrap Gyros



Highspeed-Ofen
260° C
50% Luft
100% Mikrowelle
50 Sekunden
Optional in der
Panini-Press

Wrap Gyros

- 1 Stück **MC** Wrap 25 cm
- 30 g **aro** Frischkäse natur
- 10 g **MC** Salatmischung Monaco
- 20 g **MC** vegan Streifen Typ Hähnchen Gyros
- 10 g Heinz USD Feinkost Knoblauch Sauce
- 10 g **aro** Gouda gerieben 48%
- 2 g Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten

Wareneinsatz: 0,99 €



Zubereitung

- 1 Den Wrap mit Frischkäse bestreichen.
- 2 Die Salatmischung verteilen und die veganen Streifen Typ Hähnchen darüber geben.
- 3 Die Knoblauch Sauce darüber geben und den geriebenen Gouda verstreuen.
- 4 Mit Lauchzwiebeln garnieren und den Wrap einrollen.
- 5 Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.

Wrap Yakitori



Highspeed-Ofen
260° C
50% Luft
100% Mikrowelle
50 Sekunden
Optional in der
Panini-Press

Wrap Yakitori

- 1 Stück **MC** Wrap 25 cm
- 30 g **aro** Frischkäse natur
- 10 g **MC** Salatmischung Monaco
- 20 g **MC** Mini Yakitori Sticks
- 20 g **MC** Weißkrautsalat
- 5 g Heinz USD Feinkost Curry Mango Sauce
- 10 g **aro** Gouda gerieben 48%

Wareneinsatz: 1,23 €



Zubereitung

- 1 Den Wrap mit Frischkäse bestreichen.
- 2 Die Salatmischung verteilen.
- 3 Das Fleisch der Mini Yakitori Sticks ablösen und verteilen.
- 4 Den Krautsalat mit der Curry Mango Sauce anmachen und darüber geben.
- 5 Den geriebenen Gouda verteilen und den Wrap einrollen.
- 6 Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.

Yakitori Spieße

Yakitori Spieße

- 80 g **MC** Wildkräutersalat
- 4 Hälften Cocktailrispentomaten KL. 1
- 5 **MC** Mini Yakitori Sticks
- 10 g Kikkoman Teriyaki Knoblauch
- 1 Prise **MC** Sprossentrio

Wareneinsatz: 2,89 €

METRO
Chef

Zubereitung

- 1 Den Wildkräutersalat mit den Cocktailltomaten in einer Schale anrichten.
- 2 Die Mini Yakitori Sticks im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.
- 3 Die Sticks dekorativ auf dem Salat anrichten.
- 4 Mit Sprossen und der Teriyaki Knoblauch Sauce garnieren.

Highspeed-Ofen
260° C
70% Luft
100% Mikrowelle
35 Sekunden

Lachs auf Gurkensalat

- 0,5 Stück **MC** Lachs Filet-Portionen in Kette
- 2 g Kikkoman Teriyaki Knoblauch
- 50 g **aro** Gurkensalat Joghurt
- 5 g Seealgen Salat Wakame

Wareneinsatz: 2,01 €

METRO
Chef

aro

Zubereitung

- 1 Den Lachs im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm braten.
- 2 Zusammen mit dem Gurkensalat, Seealgen Salat und Teriyaki Knoblauch Sauce anrichten.

Lachs auf Gurkensalat

Highspeed-Ofen
260° C · 0% Luft
80% Mikrowelle
1:10 Minuten
Lachs mit dem Teflon-Basket
während dem
Gar-Prozess abdecken

Lachs auf Wakame

Highspeed-Ofen

260° C · 0% Luft
80% Mikrowelle

1:10 Minuten

Lachs mit dem Teflon-Basket
während dem
Gar-Prozess abdecken



Lachs auf Wakame

0,5 Stück **MC** Lachs Filet-Portionen in Kette

2 g Kikkoman Teriyaki Knoblauch

15 g Seealgen Salat Wakame

1 Prise **MC** Sprossentrio

1 Zweig **MC** Dill

Wareneinsatz: 2,18 €

METRO
Chef

Zubereitung

- 1 Den Lachs im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm braten.
- 2 Zusammen mit dem Gurkensalat, Sprossen, Dill und Teriyaki Knoblauch Sauce anrichten.

Haxe Brötchen



Highspeed-Ofen

Schritt 1

260° C

10% Luft

100% Mikrowelle

60 Sekunden

Highspeed-Ofen

Schritt 2

280° C

50% Luft

100% Mikrowelle

30 Sekunden

Haxe Brötchen

1 Stück Weizen-Brötchen

20 g **aro** Tafelsenf mittelscharf

1 Stück FVZ Schweine-Haxe, gegart, 150 g

10 g **MC** Weißkrautsalat

1 Prise **MC** Schnittlauch

Wareneinsatz: 1,65 €

METRO
Chef

aro

Zubereitung

- 1 Das Weizen-Brötchen mittig durchschneiden.
- 2 Die Schnittflächen mit Tafelsenf bestreichen.
- 3 Die Haxe im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm erwärmen.
- 4 Das Fleisch von der Haxe entfernen und auf dem Brötchen verteilen.
- 5 Mit Krautsalat und Schnittlauch garnieren.

Pinsa Elsässer Art

1 Stück Pinsa Romana 230 g
60 g Elsässer-Masse
30 g **aro** Gouda gerieben 48%

Elsässer-Masse

1000 g **aro** Schmand 24%
250 g **aro** Gouda gerieben 48%
150 g Lauchzwiebeln
100 g **aro** Delikatess Kochschinken 2%, gewürfelt
5 g **aro** Speisesalz feinkörnig

Wareneinsatz: 3,13 €



Zubereitung

- 1 Die Elsässer-Masse auf der Pinsa verteilen.
- 2 Den geriebenen Gouda darüber geben.
- 3 Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm überbacken.

Pinsa Elsässer Art



Highspeed-Ofen
280° C
80% Luft
50% Mikrowelle
2:15 Minuten

Pinsa Lachs

1 Stück Pinsa Romana 230 g
30 g Mozzarella gewürfelt 40%
10 g Rucola
40 g **aro** Räucherlachs
8 Hälften Cocktailrispentomaten KL. 1
2 g **MC** Sprossentrio
5 g Händlmaier Sahne-Meerrettich

Wareneinsatz: 4,30 €



Zubereitung

- 1 Den gewürfelten Mozzarella auf der Pinsa verteilen.
- 2 Die Pinsa im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm überbacken.
- 3 Den Rucola und den Räucherlachs zerrupft verteilen.
- 4 Mit Cocktailtomaten und Sprossen garnieren.
- 5 Den Sahne-Meerrettich darüber geben.

Pinsa Lachs



Highspeed-Ofen
Programm Leberkäse:
280° C
80% Luft
50% Mikrowelle
2:15 Minuten

Pinsa Margherita

Highspeed-Ofen
280° C
80% Luft
50% Mikrowelle
2:15 Minuten

Pinsa Margherita

1 Stück Pinsa Romana 230 g
120 g **MC** Pizzasauce mit Kräutern
100 g Mozzarella gewürfelt 40%
15 g Rucola

Wareneinsatz: 3,83 €

Zubereitung

- 1 Die Pizzasauce auf der Pinsa verteilen.
- 2 Den gewürfelten Mozzarella darüber geben.
- 3 Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm überbacken.
- 4 Mit Rucola garnieren.

Hot Dog

Highspeed-Ofen
Schritt 1
260° C
10% Luft
100% Mikrowelle
35 Sekunden

Hot Dog

1 Stück **MC** Hot Dog Rolls
5 g **aro** Tafelsenf mittelscharf
1 Stück Meica Trueman's American Style Hot Dog 6+1/350 g
5 g **MC** Tomaten Ketchup
10 g **aro** Gouda gerieben 48%
3 Scheiben Kühne dänischer Gurkensalat
2 g **MC** Röstzwiebeln
2 g Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten
1 Prise **MC** Schnittlauch

Wareneinsatz: 1,21 €



Zubereitung

- 1 Das Hot Dog Brötchen leicht öffnen und mit Senf füllen.
- 2 Das Hot Dog Würstchen einlegen und den Ketchup darüber geben.
- 3 Den geriebenen Gouda verteilen.
- 4 Mit dänischem Gurkensalat, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und Schnittlauch garnieren.
- 5 Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm überbacken.

Pita Curry Gyros

1 Stück Pita Fladenbrot 18 cm

30 g **MC** Weißkrautsalat

5 g Heinz USD Feinkost Curry Mango Sauce

20 g **aro** Gouda gerieben 48%

20 g **MC** vegan Streifen Typ Hähnchen Gyros

2 Hälften Cocktailrispentomaten KL. 1

1 Prise **MC** Schnittlauch

Wareneinsatz: 0,84 €



Zubereitung

- 1 Den Krautsalat mit der Curry Mango Soße anmachen und auf der Pita verteilen.
- 2 Den geriebenen Gouda geben.
- 3 Die veganen Streifen Typ Hähnchen Gyros verteilen.
- 4 Im cookmax Highspeed-Ofen auf dem dafür vorgesehenen Programm überbacken.
- 5 Mit Cocktailtomaten und Schnittlauch garnieren.

Pita Curry Gyros



Highspeed-Ofen
260° C
70% Luft
50% Mikrowelle
45 Sekunden

Schoko Soufflé



Highspeed-Ofen
260° C
0% Luft
100% Mikrowelle
40 Sekunden

Kuchen



Highspeed-Ofen
260° C
0% Luft
100% Mikrowelle
15 Sekunden

Pizza

Roberto di Frosty Pizza



Pizza klein

*Highspeed
Ofen*

Schritt 1
260° C
80% Luft
0% Mikrowelle
30 Sekunden

*Highspeed
Ofen*

Schritt 2
260° C
80% Luft
100% Mikrowelle
1:15 Minuten

*Highspeed
Ofen*

Schritt 3
260° C
80% Luft
0% Mikrowelle
60 Sekunden

Pizza groß

*Highspeed
Ofen*

Schritt 1
260° C
80% Luft
0% Mikrowelle
30 Sekunden

*Highspeed
Ofen*

Schritt 2
260° C
80% Luft
100% Mikrowelle
1:30 Minuten

*Highspeed
Ofen*

Schritt 3
260° C
80% Luft
0% Mikrowelle
1:15 Minuten

IN KOOPERATION MIT

METRO

Impressum

Metro Deutschland GmbH | Metro-Straße 8 | 40235 Düsseldorf

SMART & EASY

by PENTAGAST

SMART & EASY by PENTAGAST

PENTAGAST Service GmbH | Ruhrstrauch 4 | 36100 Petersberg

www.smartandeasy.online



03/2024