



Japans Restaurant
Amatsu
あまつ

Opwarmen van uw gerechten

Sushi en Sashimi zijn zeer beperkt houdbaar en directe consumptie is aanbevolen. Binnen 2 uur na afhaling kan de sushi en sashimi direct geconsumeerd worden, mits toegedekt bewaard op normale kamertemperatuur. Verse vis mag geen sterke geur afgeven en moet zijn textuur behouden.

De onderstaande opwarminstructies zijn gebaseerd op consumptie binnen 2 uur. Wilt u later dan 2 uur consumeren, dan zo snel mogelijk toegedekt in de koelkast plaatsen en de onderstaande instructies opvolgen. Het eten dat warm gegeten wordt minimaal anderhalf minuut tot boven het kookpunt worden opgewarmd. Uw eten moet stomend heet zijn. De houdbaarheid na 2 uur van afhaling of bezorging kunnen wij niet garanderen.



Ebifurai

4 minuten in voorverwarmde heteluchtoven op 150 graden zonder deksel/toedekking.
(Geen plastic verpakking in de oven plaatsen)



Wakame Su

Half uur vooraf uit de koelkast halen en op kamertemperatuur laten komen.
Dressing (waterig vloeistof) wordt apart meegeleverd.
Voor het serveren de dressing goed mengen/roeren door het zeewier.
Wakame kan warm of koud gegeten worden. Na opwarmen pas de dressing mengen.



Small Tempura

Direct uit de koelkast in de oven plaatsen zonder de deksel/toedekking.
Opwarmen 10 minuten in voorverwarmde heteluchtoven op 150 graden.
(Geen plastic verpakking in de oven plaatsen)
Tempura **sous** kort opwarmen in de magnetron tot onder het kookpunt



Miso soep

Kort opwarmen in de magnetron tot het kookpunt



Gyoza

Kort opwarmen in de magnetron tot het kookpunt



Small Sashimi

Toegedekt mag de sashimi 2 uur op kamertemperatuur worden bewaard alvorens u het nuttigt. Let op, de transporttijd van ons restaurant naar uw locatie maakt onderdeel uit van deze 2 uur.

Indien u het in de koelkast hebt geplaatst, een halfuur vooraf uit de koelkast halen en toegedekt op kamertemperatuur laten komen.



Sushi

Toegedekt mag de sushi 2 uur op kamertemperatuur worden bewaard alvorens u het nuttigt. Let op, de transporttijd van ons restaurant naar uw locatie maakt onderdeel uit van deze 2 uur.

Indien u het in de koelkast hebt geplaatst, een uur vooraf uit de koelkast halen en toegedekt op kamertemperatuur laten komen.



Witte maaltijdbox (Eend, Kip, Zalm, Unadon, rijst, zeewier en/of pickle)

Kort opwarmen in de magnetron tot het kookpunt