

INSTRUKTION TILL VARMKORVSKANTIN

(VARMKORV ENDAST UNDER HELGER OCH STÖRRE ARRANGEMANG)

OBS! LÄS INSTRUKTIONEN STEG FÖR STEG 😊

1. Det skall alltid vara 2 kantiner för varmkorv
2. Börja med att fylla på vatten i den understa kanten – fyll upp ca 1-2 cm – använd en tillbringare för att fylla på vatten
3. Sätt sedan i den andra kanten – den har två handtag
4. Sätt sedan i fördelaren
5. Fyll upp med vatten – detta vatten skall korven sedan ligga i



6. Sätt på locket på kanten (skall alltid vara på)
7. Sedan är det dags att värma upp vattnet genom att slå på strömbrytaren som ligger på golvet, en kontaktdosa - ligger till höger sida av - Strömbrytaren är märkt med **korvkantin**
8. Tryck på den röda strömknappen
9. NYTT: Häll även på vatten som är uppvärmt från vattenkokaren – skyndar på uppvärmningen (det finns en termostat som ni kan se under bänken som sitter på själva “grundkanten” - kika gärna där och se vilken temperatur det är på vattnet – skall upp till iaf 65 grader – det går ganska långsamt därför fyll på med varmt vatten från vattenkokaren

KORVHANTERING (lördag och söndag)

- Ca kl 10.30 lägg i varmkorv i den vänstra delen
- Börja med 5 korvar - bättre att fylla på med tiden än att behöva slänga
- När korven är klar har den flutit upp till ytan – flytta den då till högra sidan – temperaturen på korven skall vara minst 60 grader
- Använd den lilla termometern som hänger vid grillen
- En varmkorv kan ligga i vattnet i 3 tim sedan måste den slängas
- Ni i cafét behöver därför hålla koll på detta tillsammans när ni lägger i korv samt när den är ”gammal”
- Tänk på att inte fylla på med för mycket korv – det varierar beroende på arrangemang i hallen den aktuella dagen
- Tänk på att inte lägga i mer korv under sista matchen/matcherna – tar det slut så får ni erbjuda toast eller belgisk våffla