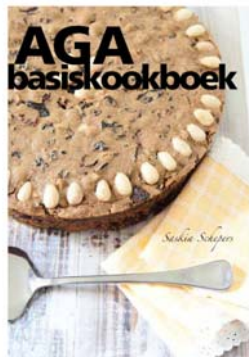


Het gebruik van het Aga basiskookboek voor de Rayburn

Cooker
AT HOME

De Rayburn werkt grotendeels hetzelfde als de Aga. Het voornaamste verschil is dat de Aga altijd op een constante temperatuur blijft en de Rayburn zelf ingesteld kan worden op de temperatuur die op dat moment voor het koken en bakken nodig is.



Beide cookers hebben soortgelijke kookplaten bovenop en ovens die een gelijkmatige zachte warmte geven. Daarom wordt op deze cookers op dezelfde manier gekookt en kan voor beide cookers gebruik gemaakt worden van het Aga basiskookboek.

De Rayburn heeft twee ovens: een grote hoofdoven en daaronder een kleinere oven. De kleine oven is qua temperatuur de helft van de bovenste oven (bij de gietijzeren modellen) of een derde van de temperatuur van de bovenste oven (bij de plaatstalen modellen). Met de kleine gietijzeren ovens kun je op een lage temperatuur koken, maar de plaatstalen ovens zijn daar niet heet genoeg voor; deze kun je wel gebruiken om voedsel warm te houden en servies voor te verwarmen.

- De Aga heeft bovenop twee kookplaten: een hete plaat en een sudderplaat. Bij de Rayburn is dat één grote kookplaat die geleidelijk van heet naar minder heet verloopt. Hoe hoger de stand van de Rayburn, hoe heter de kookplaat. Zowel bij de Aga als bij de Rayburn kun je de pannen half op de plaat zetten om de temperatuur in de pan te reduceren. Bij beide fornuizen is het mogelijk om rechtstreeks op de kookplaat te bakken; bij de Aga op de sudderplaat, bij de Rayburn op de kookplaat die ingesteld is op een gemiddelde temperatuur.
- De Aga heeft twee, drie of vier ovens die een constante temperatuur hebben. Bij een Aga zet je een gerecht op een bepaalde hoogte in een van de ovens. Bij de Rayburn stel je zelf de gewenste oventemperatuur in. Bij beide fornuizen is het boven in een oven warmer dan onder in de oven. Kookluchtjes komen niet in de keuken, maar gaan rechtstreeks naar buiten.
- De braadoven van de Aga is vergelijkbaar met de Roast-stand van de Rayburn. Grillen gebeurt boven in de braadoven van de Aga of boven in de hoofdoven van de Rayburn. Bij beide fornuizen wordt de vloer van de hete oven gebruikt als een grote bakplaat, bijvoorbeeld om een pan met vlees op te zetten, of om rechtstreeks taarten en pizza's op te bakken. Zowel bij de Aga als bij de Rayburn kan elke vierkante centimeter van de oven benut worden (omdat de lucht niet hoeft te circuleren). Juist omdat de lucht stil staat vindt er geen smaakoverdracht tussen de verschillende gerechten plaats. Je kunt dus tegelijkertijd in één oven een visshotel en een appeltaart bakken. Wordt een gerecht te bruin, dan schuif je de koude plaat erboven, zodat de hitte aan de bovenkant van het gerecht tijdelijk geblokkeerd wordt.
- De bakoven van de Aga is vergelijkbaar met de Bake-stand van de Rayburn. Bak je hier een cake of een soufflé, dan mag je gerust de ovendeur openen om even te kijken; de warmte blijft in de oven, dus de cake of soufflé zal niet inzakken.
- De kookoven van de Aga is vergelijkbaar met de hoofdoven van de Rayburn op de Simmer-stand of met de kleine gietijzeren oven. (Bij de kleinere modellen Rayburn die een plaatstalen kleine oven hebben, kan deze oven niet gebruikt worden als kookoven. Je kunt dan alleen de hoofdoven op de Simmer-stand gebruiken).
- De warmhoudoven van de Aga is vergelijkbaar met de onderste oven van de kleinere Rayburn-modellen (die met de plaatstalen kleine oven) of met de onderste oven van de grotere modellen, maar dan op een lage Simmer-stand.
- Bij houtgestookte Rayburns zul je altijd wat meer moeten 'spelen' met de schuiven, de houtsoort en het al dan niet openen van de deurtjes en plaatdeksels om de ovens en de kookplaat precies op de juiste temperatuur te krijgen.
- Het grote pluspunt van de gietijzeren ovens en kookplaten van de Aga en Rayburn: gemorste restjes verkolen. Deze kunnen eenvoudigweg van de plaat of uit de oven geveegd worden.

Mocht je vragen hebben over het koken op de Rayburn, dan kun je contact opnemen met Saskia Schepers, e-mail: saskia@cookerathome.nl, of via de website www.cookerathome.nl.