

Het gebruik van het Aga basiskookboek voor de Everhot

De Everhot werkt grotendeels hetzelfde als de Aga. Het voornaamste verschil is dat de Aga altijd op een constante temperatuur blijft en de Everhot zelf ingesteld kan worden op de temperatuur die op dat moment voor het koken en bakken nodig is. Beide cookers hebben gietijzeren kookplaten aan de bovenzijde en ovens die een gelijkmatige zachte warmte geven. Daarom wordt op deze cookers op dezelfde manier gekookt en kun je voor beide cookers gebruikmaken van het Aga-kookboek.



De Everhot heeft twee, drie of vier ovens die naar keuze; altijd op temperatuur blijven; na gebruik op een eco-stand kunnen; of helemaal uitgezet kunnen worden.

De tijd die de kookplaten of ovens nodig hebben om volledig opgewarmd te worden, is afhankelijk van de begintemperatuur. Elke oven of kookplaat kan individueel ingesteld worden, dus je kunt desgewenst ook gebruik maken van bijv. één oven en één kookplaat. De temperatuur van de kookzones is op ieder moment op het bedieningspaneel afleesbaar.

- De Aga heeft bovenop twee kookplaten: een hete plaat en een sudderplaat. Bij de Everhot is dat één grote kookplaat verdeeld in twee kookzones, met een temperatuur die je zelf kunt instellen. De platen liggen tegen elkaar, dus je kunt de pannen van een hoge naar een lage temperatuur schuiven. Bij de Aga en bij de Everhot kun je rechtstreeks op de sudderplaat bakken, desgewenst met een vel Bake-O-Glide. Sommige modellen van de Everhot hebben nog een extra kookzone, rechts van de gecombineerde plaat. Dit kan een sudderplaat zijn, maar ook inductiezones. Wil je de hete plaat van de Everhot op kooktemperatuur brengen, dan duurt dat 45 minuten; het duurt korter als de cooker op de eco-stand staat. De kookplaten van de Aga zakken door het gebruik terug in temperatuur. Bij de Everhot bevinden de verwarmingselementen zich onder de kookplaten, waardoor de Everhot minder snel terug in temperatuur terugzakt.
- 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 Everhot stel je zelf de gewenste oventemperatuur in. Bij beide fornuizen is het boven in een oven warmer dan onder in de oven. Vanuit koud heeft de hete Everhot-oven 1½ uur nodig om volledig op temperatuur te komen, vanuit de eco-stand of een lage temperatuurstand duurt het korter. Door eerst de grill in de bovenste oven aan te zetten, warmt de oven sneller op. Links of rechts in de oven is niet verschillend in temperatuur, dus bakplaten hoeven niet halverwege de tijd gedraaid te worden, zoals in de Aga.
- Voor gerechten die in de braadoven van de Aga worden gemaakt, kan de Everhot-oven worden ingesteld tussen de 200 °C en 230 °C. Bij de Aga grill je boven in de braadoven, maar de Everhot heeft daar een aparte grill voor in de bovenste oven. De grill vraagt veel power; als je deze gebruikt, krijgt hij voorrang op de andere verwarmingselementen. 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. Maar bij de Everhot wordt de bodem veel heter, omdat de brander zich onder de ovenvloer bevindt. Pas dus op met aanbranden en laat gerechten maximaal 30 minuten op de ovenvloer staan. Zet ze daarna op een rooster op de ovenvloer.
- Wordt een gerecht in de Aga te bruin, dan schuif je de koude plaat erboven, zodat de hitte aan de bovenkant van het gerecht tijdelijk geblokkeerd wordt. Bij de Everhot kun je gewoon de temperatuur verlagen of een velletje Bake-O-Glide op het gerecht leggen.
- De bakoven van de Aga heeft temperaturen tussen de 150 °C (beneden in de oven) tot 180 °C (boven in de oven). De Everhot-oven kun je zelf op deze temperatuur instellen. Bak je 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 100 °C, dus op de Everhot kun je de onderste oven op die temperatuur instellen.
- De warmhoudoven van de Aga imiteer je door de oven op 70 °C te zetten. De warmhoudoven op de Everhot 100 is maar 50 °C en is dus niet geschikt om voedsel warm te houden, maar wel om servies voor te verwarmen.
- Het grote pluspunt van de ovens en kookplaten van de Aga en de Everhot: gemorste restjes verkolen. Deze kunnen eenvoudigweg van de plaat of uit de oven geveegd worden.

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