



### **Wat is een chefs press?**

Een chefs press, ook wel bekend als een kookpers, is een handig hulpmiddel in de keuken dat gebruikt wordt om voedsel gelijkmatig aan te drukken tijdens het koken. Het is een platte, zware schijf met een handvat, meestal gemaakt van gietijzer of roestvrij staal.

### **Hoe werkt het?**

Je plaatst de chefs press op het voedsel dat je aanbakt, zoals vlees, vis, of groenten. Door het gewicht van de pers wordt het voedsel platgedrukt, waardoor het overal in contact komt met de hete pan. Dit zorgt voor een gelijkmatige garing en een mooie bruine korst.

### **Voordelen van een chefs press:**

- Gelijkmatige garing: Door het voedsel plat te drukken, wordt voorkomen dat het kromtrekt of dat delen sneller gaar zijn dan andere delen.
- Mooie bruine korst: De pers zorgt voor een gelijkmatig contact met de pan, waardoor het voedsel een mooie, bruine korst krijgt.
- Sneller koken: Doordat het voedsel platter is, wordt het sneller gaar.
- Veelzijdigheid: Een chefs press is te gebruiken voor verschillende soorten voedsel, zoals vlees, vis, groenten, en zelfs tosti's.

### **Waar te koop?**

Chefs presses zijn verkrijgbaar in kookwinkels, warenhuizen met een keukenafdeling, en online webshops, ik noem er een paar.

- <https://www.hamono.nl/nl/chefs-press-13oz-037kg.html>
- <https://www.kookwinkel.nl/the-chef-s-press-professional-18-oz-510-gram-07330-0001061171>
- <https://www.meesterslijpers.nl/chefs-press-15oz>

Kortom, een chefs press is een handig hulpmiddel voor elke thuis-kok die streeft naar perfect gebakken gerechten. Zo leer je toch weer bij, want deze komen vooral in Engeland voor maar

ook in de professionele keuken zie je ze vaak. Snap je dus ook waarom soms e.e.a. zo perfect is gebakken. ?