

Quelques repères de températures à connaître

écrit par Karim

Les repères de températures :

- > Une eau frémissante = 46°C
- > Une eau chaude = 54°C
- > Une eau bouillante = 100°C
- > La température de friture = 180°C

Températures de four :

- > Thermostat T1 = 30°C correspond au mode étuve
- > Thermostat T2 = 60°C correspond au mode étuve également
- > Thermostat T3 = 90°C correspond au mode four doux
- > Thermostat T4 = 120°C correspond au mode four doux
- > Thermostat T5 = 150°C correspond au mode four doux
- > Thermostat T6 = 180°C correspond au mode four chaud
- > Thermostats T7 = 210°C correspond au mode four chaud
- > Thermostat T8 = 240°C correspond au mode four très chaud
- > Thermostat T9 = 270°C correspond au mode four très chaud

Température des huiles de friture :

- > 180° C maximum pour la plupart des huiles
- > 170° C maximum pour l'huile de tournesol et l'huile de germe de maïs
- > 160° C maximum pour l'huile de pépins de raisin