

Ovn til Airfryer Skema

Ovn til airfryer: temperatur og tid

Almindelig ovn	Varmluftsovn	Airfryer	Velegnet til
150°C	130°C	130°C	Simreretter, langsom tilberedning
160°C	140°C	140°C	Kage og blødt bagværk
170°C	150°C	150°C	Kyllingebryst, fisk, muffins
180°C	160°C	160°C	Brød, kyllingelår, grøntsager
190°C	170°C	170°C	Frikadeller, kroketter
200°C	180°C	180°C	Pommes frites, nuggets, kartofler
220°C	200°C	200°C	Pizza, sprøde grøntsager, bøf
230°C	210°C	210°C	Maksimal varme, hurtig bruning

Tidsregel: træk cirka 20% fra ovntiden (15% ved varmluftsopskrifter). Eksempel: 30 minutter i ovnen bliver cirka 24 minutter i airfryeren.

Gratis omregner: www.oventoairfryercalculator.com/da