

Umrechnungstabelle Heißluftfritteuse

Backofen zu Heißluftfritteuse: Temperatur und Garzeit

Ober-/Unterhitze	Umluft	Heißluftfritteuse	Geeignet für
150°C	130°C	130°C	Schmorgerichte, langsames Garen
160°C	140°C	140°C	Kuchen und feines Gebäck
170°C	150°C	150°C	Hähnchenbrust, Fisch, Muffins
180°C	160°C	160°C	Brot, Hähnchenschenkel, Gemüse
190°C	170°C	170°C	Kroketten, Frikadellen
200°C	180°C	180°C	Pommes, Nuggets, Kartoffelecken
220°C	200°C	200°C	Pizza, krosses Gemüse, Steak
230°C	210°C	210°C	Maximale Hitze, schnelles Bräunen

Zeitregel: etwa 20% der Ofenzeit abziehen (bei Umluftrezepten 15%). Beispiel: 30 Minuten Backofen werden rund 24 Minuten im Airfryer.

Kostenloser Umrechner: www.oventoairfryercalculator.com/de