

Tabella di Conversione Friggitrice ad Aria

Convertire il forno in friggitrice ad aria: temperatura e tempo

Forno statico	Forno ventilato	Friggitrice ad aria	Ideale per
150°C	130°C	130°C	Brasati, cotture lente
160°C	140°C	140°C	Torte e dolci delicati
170°C	150°C	150°C	Petto di pollo, pesce, muffin
180°C	160°C	160°C	Pane, cosce di pollo, verdure
190°C	170°C	170°C	Crocchette, polpette
200°C	180°C	180°C	Patatine fritte, nuggets, patate
220°C	200°C	200°C	Pizza, verdure croccanti, carne
230°C	210°C	210°C	Calore massimo, doratura veloce

Regola del tempo: toglì circa il 20% del tempo di forno (il 15% per ricette da forno ventilato). Esempio: 30 minuti in forno diventano circa 24 minuti nella friggitrice ad aria.

Convertitore gratuito: www.oventoairfryercalculator.com/it