

Oondtemperature.

Oondtemperature word in drie eenhede aangegee. Celsius (°C), Fahrenheit (°F) en Gas (gas stowe).

°C	°F	Gas
Baie Laag		
100	200	
110	225	1/4
120	250	1/2
Laag		
140	275	1
150	300	2
160	325	3
Matig		
180	350	4
190	375	5
200	400	6
Hoog		
220	425	7
230	450	8
240	475	9
Baie Hoog		
260	500	9
280	550	

Posisie in die oond

Posisie	Elektriese stoof		Gas stoof	
	Temperatuur	Kosse	Temperatuur	Kosse
Aan die bokant	Warm tot baie warm	Klein koekies, spons koeke, vlak terte. Disse wat vinnig moet verbruin.	Warm tot baie warm	Klein koekies, spons koeke, vlak terte. Disse wat vinnig moet verbruin.
Middel	Koeler	Groot koeke, vrugte pasteie, stowe geregte. Alle disse met 'n langer bak periode	Koeler	Groot koeke, vrugte pasteie, stowe geregte. Alle disse met 'n langer bak periode
Near die bodem	Warm tot matig	Klein koekies, spons koeke, vlak terte. Disse wat vinnig moet bak maar nie verbruin word nie.	Koel sien nota onder	Kosse wat stodig moet bak.

Nota: Lees die instruksies vir jou maak stoof om uit te vind watter posisie in die oond die beste is vir 'n spesifieke dis - die tabel is net 'n riglyn.

Moet nooit 'n konvensionele oond oorlaai nie, die resultaat is 'n oneweredige gebak.

Gas oonde met 'n brander aan die onderkant sal dieselfde temperatuur hê naby aan onder soos elektriese stowe.

Temperature vir diep-vet braai.

Temperatuur by see-vlak °C °F		Tyd wat dit neem om 'n blokkie brood te verbruin, 2 cm x 2 cm	Braai by die temperatuur vir:
175 to 185	347 to 365	40 to 45 sekondes	Rou kos; kos wat gekrummel of bedek is met deeg; deeg en deeg mengsels.
185 to 190	365 to 374	30 to 40 sekondes	Krokette; klein stukkies rou kos ; gekookte kos.
195 to 200	383 to 400	20 sekondes	Aartappel skyfies.

phantocomp