

# TEMPERATUR GUIDE

Med disse forslag til temperaturer er du godt i gang med Ztove.

Prøv dig frem til du finder dine egne favoritter.



Stegning	Meget høj varme	<b>250°</b>	Ristning af kaffebønner	
		<b>215°</b>	Rist pinjekerner og græskarkerner	
		<b>200°</b>	Karamellisering af sukker	
	Høj varme	<b>195°</b>	Skindstegt laks, andebryst, panering (fisk, svin, kalv), brasede kartofler	
		<b>190°</b>	Kammuslinger, popcorn, rejer, og friturestegning	
	Middel varme	<b>185°</b>	Oksekød, bacon, svinekød (steg i smør)	
		<b>165°</b>	Steg sandwich, brød crouton, frikadeller, fiskefrikadeller	
		<b>150°</b>	Æggekage, bløde løg	
	Kogning		<b>135°</b>	Røræg
		Bring i kog	<b>112°</b>	Kartofler, karamelliseret mælk
Reducering		<b>108°</b>	Fond, sauce, vin, fløde	
Små bobler		<b>103°</b>	Ris, pasta, kartofler, grøntsager	
		<b>98°</b>	Risengrød, "emoji" spejlæg	
Porchering		<b>90°</b>	"Sous vide" grøntsager, cremet røræg	
Legering		<b>88°</b>	Creme brulé, vanilje-cremer, italiensk is	
	<b>58°</b>	Hjemmelavet bearnaise / hollandaise sauce		
		<b>45°</b>	Smeltning af chokolade	

**TIPS til stegning:** Med Ztove kan du bruge samme temperatur fra start til slut. Du behøver altså ikke først brune kødet og derefter skrue ned.

Steger du i smør, kan du med fordel "bruse smørret af" ved 140° og øge temperaturen til 185° lige inden du lægger kødet på. Så er der mindre rengøring.