



Backofen-Temperaturen: die Umrechnungstabelle

Ober-/Unterhitze, Umluft, °F, britische Gas marks und französischer Thermostat.

°C Ober-/Unterhitze	°C Umluft	°F	Gas mark (UK)	Thermostat (FR)	Typische Verwendung
110	90	225	1/4	3-4	Baiser, Trocknen
120	100	250	1/2	4	Niedrigtemperatur
140	120	275	1	4-5	Sanftes Garen
150	130	300	2	5	Früchtekuchen
160	140	325	3	5-6	Feines Gebäck
180	160	350	4	6	Kuchen, Cookies
190	170	375	5	6-7	Kekse, Pies
200	180	400	6	7	Braten, Brot
220	200	425	7	7-8	Pizza, Blätterteig
230	210	450	8	8	Sehr heiß braten
240	220	475	9	8	Höchste Gasstufe
260	240	500	–	9	Maximale Hitze, Pizzastein

Umluft-Regel

Etwa 20°C weniger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.

°F in °C

$^{\circ}\text{C} = (^{\circ}\text{F} - 32) \times 5/9$. Also $350^{\circ}\text{F} = 177^{\circ}\text{C}$, gerundet 180°C .

Thermostat (FR)

Thermostat = $^{\circ}\text{C} \div 30$. Thermostat 6 = 180°C .



Scannen und die Gratis-App laden: alle Einheiten, offline, mit Taschenrechner.

Kostenlose Tabelle von www.convertunits.app · der Einheiten-Umrechner mit eingebautem Taschenrechner