



Tabella delle temperature del forno

Statico, ventilato, °F, gas mark inglesi e thermostat francese, fianco a fianco.

°C statico	°C ventilato	°F	Gas mark (UK)	Thermostat (FR)	Uso tipico
110	90	225	1/4	3-4	Meringhe, essiccare
120	100	250	1/2	4	Cottura lenta
140	120	275	1	4-5	Cottura dolce
150	130	300	2	5	Torte di frutta
160	140	325	3	5-6	Pasticceria delicata
180	160	350	4	6	Torte, biscotti
190	170	375	5	6-7	Crostate, biscotti
200	180	400	6	7	Arrosti, pane
220	200	425	7	7-8	Pizza, sfoglia
230	210	450	8	8	Cottura molto viva
240	220	475	9	8	Massimo del gas
260	240	500	–	9	Calore massimo, pietra pizza

Regola del ventilato

Impostare circa 20°C in meno rispetto al forno statico.

Da °F a °C

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

Thermostat (FR)

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



Scansiona per scaricare l'app gratuita: tutte le unità, offline, con calcolatrice.

Tabella gratuita di www.convertunits.app · il convertitore di unità con calcolatrice integrata