



Tabla de temperaturas del horno

Sin ventilador, con ventilador, °F, gas marks británicos y thermostat francés.

°C sin ventilador	°C con ventilador	°F	Gas mark (UK)	Thermostat (FR)	Uso típico
110	90	225	1/4	3-4	Merengues, secado
120	100	250	1/2	4	Cocción lenta
140	120	275	1	4-5	Horneado suave
150	130	300	2	5	Tartas de frutas
160	140	325	3	5-6	Repostería delicada
180	160	350	4	6	Bizcochos, galletas
190	170	375	5	6-7	Tartas, pasteles
200	180	400	6	7	Asados, pan
220	200	425	7	7-8	Pizza, hojaldre
230	210	450	8	8	Asado muy fuerte
240	220	475	9	8	Máximo del gas
260	240	500	–	9	Calor máximo, piedra de pizza

Regla del ventilador

Baja unos 20°C respecto a la temperatura sin ventilador.

De °F a °C

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

Thermostat (FR)

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



Escanea para descargar la app gratis: todas las unidades, sin conexión, con calculadora.

Tabla gratuita de www.convertunits.app · el conversor de unidades con calculadora integrada