



Tableau des températures du four

Thermostat, °C, chaleur tournante, °F et gas marks anglais, côte à côte.

Thermostat	°C traditionnel	°C chaleur tournante	°F	Gas mark (UK)	Usage type
3-4	110	90	225	1/4	Meringues, séchage
4	120	100	250	1/2	Cuisson douce
4-5	140	120	275	1	Mijoté au four
5	150	130	300	2	Cakes aux fruits
5-6	160	140	325	3	Pâtisserie délicate
6	180	160	350	4	Gâteaux, cookies, quiches
6-7	190	170	375	5	Tartes, biscuits
7	200	180	400	6	Rôtis, pain
7-8	220	200	425	7	Pizza, feuilletés
8	230	210	450	8	Cuisson très vive
8	240	220	475	9	Maxi du four à gaz
9	260	240	500	–	Chaleur maximale, pierre à pizza

Chaleur tournante

Baissez d'environ 20°C par rapport à la température traditionnelle.

°F vers °C

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

Thermostat

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



Scanne pour télécharger l'app gratuite : toutes les unités, hors ligne, calculatrice intégrée.

Tableau offert par www.convertunits.app · le convertisseur d'unités avec calculatrice intégrée