



KERNTEMPERATUUR

ORIGINAL
STORE

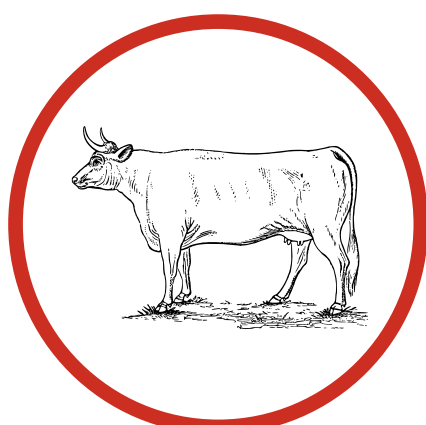
BBQ °C 107°C - 121°C



* 177°C - 260°C

** 135°C - 177°C

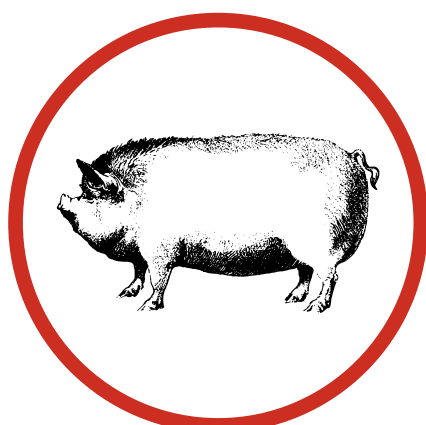
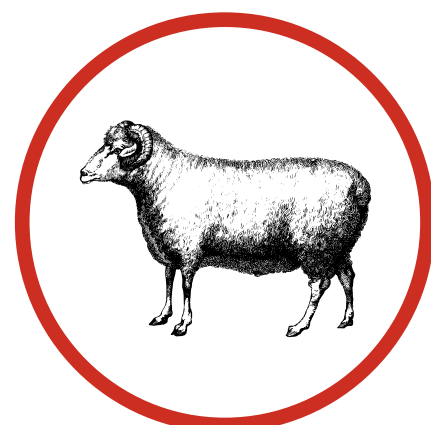
*** 93°C - 107°C



Beef Ribs	85°C - 95°C	4 - 10 uur
Brisket	88°C - 96°C	12 - 20 uur
Cote de Boeuf	54°C - 63°C	1 - 4 uur
Hamburger*	57°C - 71°C	10 - 15 minuten
Kalfsvlees kotelet*	57°C - 68°C	10 - 15 minuten
Steak	54°C - 63°C	1 - 3 uur



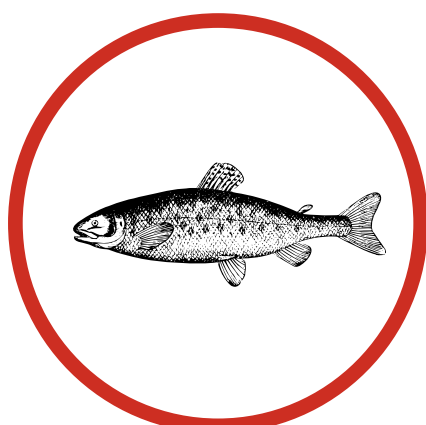
Bout	85°C - 91°C	4 - 6 uur
Filet	57°C - 60°C	1 - 2 uur
Rack***	57°C - 60°C	1 - 1,5 uur
Schouder	63°C - 74°C	1 - 3 uur



Baby Back Ribs	82°C - 88°C	4 - 6 uur
Ham	63°C - 71°C	3 - 6 uur
Kotelet*	63°C - 74°C	10 - 15 minuten
Lende	63°C - 74°C	3 - 5 uur
Pulled Pork	73°C - 96°C	6 - 14 uur
Worst	63°C - 74°C	1 - 2 uur



Eend heel	74°C - 79°C	2 - 4 uur
Eendenborstfilet	49°C - 68°C	45 min. - 1,5 uur
Kalkoen heel**	74°C - 79°C	2 - 8 uur
Kalkoenfilet**	74°C - 79°C	1,5 - 3 uur
Kip**	74°C - 79°C	45 min. - 2 uur
Kipfilet	67°C - 74°C	45 min. - 1,5 uur



Garnalen***	57°C - 60°C	20 - 30 minuten
Kreeft***	57°C - 60°C	40 min. - 1 uur
Witvis***	57°C - 63°C	1 - 2 uur
Zalm***	57°C - 63°C	1 - 3 uur

