

Be sure. 

**Ta tempen på maten
med oss i sommar!**

 **Nordtec**

Din partner inom mätteknik

Mät dig till perfekt lagad mat.

Rätt temperatur på maten är en förutsättning för att göra succé vid grillen och i köket. Här är några tips på temperaturer för matlagning och bakning.

Lycka till och smaklig måltid!

Nöt- och kalvkött

Stek, oxfilé, entrecôte, biff, rostas

Rött: +52 – 55 °C

Rosa: +58 – 60 °C

Genomstekt: +65 – 70 °C

Lammkött

Stek, ytterfilé

Rött: +54 – 56 °C

Rosa: +56 – 58 °C

Genomstekt: +68 – 70 °C

Fläskkött

Fläskfilé: +65 °C

Flintastek: +68 °C

Benfri kotletterad: +65 °C

Karré i bit: +70 – 73 °C

Nedkylning efter tillagning

+8 °C inom 4 timmar är en officiell rekommendation.

Återuppvärmning av mat: +70 °C

Varmhållning: +60 °C

Kyckling och kalkon

+70 – 75 °C

Fisk

+52 – 54 °C *eller*

+42 °C om den får eftergå inslagen
i smörpapper 5–8 minuter.

Frityrojjetemperatur

Vid fritering +180 °C

Bröd

Degtemperatur vid jäsnings: +26 – 28 °C

Kärntemperatur vid gräddning: +95 – 98 °C

Potatis

+96 °C (färsipotatis +94 °C)



Kockarnas favorit!

Livsmedelstermometern testo 108 ger dig snabbt exakta temperaturer. Visste du förresten att vi utför *ackrediterad kalibrering* av temperatur och många andra mätstorheter?



031-704 10 70 | nordtec.se