

Garzeiten Sous vide garen

Fleisch, medium (Temperatur: 57-60°C)

Dicke Mindest-Garzeit

10mm 20 Minuten

20mm 60 Minuten

30mm 100 Minuten

40mm 150 Minuten

50mm 200 Minuten

Fisch (Temperatur: 55°C-60°C)

Dicke Mindest-Garzeit

10mm 20 Minuten

20mm 40 Minuten

30mm 60 Minuten

40mm 80 Minuten

50mm 100 Minuten

60mm 120 Minuten

Geflügel (Temperatur: 63°C-65°C)

Dicke Mindest-Garzeit

10mm 20 Minuten

20mm 60 Minuten

30mm 80 Minuten

40mm 100 Minuten

50mm 150 Minuten