

Tid og temperatur

Biffkött	Perfekt	Tid
Innerfilé	54 grader	1 timme
Ytterfilé	56 grader	1,5 timme
Entrecote	57 grader	3 timmar
Oxkind	62 grader	72 timmar
Oxbröst	58 grader	72 timmar
Oxsvans	60 grader	100 timmar

Fläskkött	Perfekt	Tid
Innerfilé	58 grader	1,5 timme
Ytterfilé	60 grader	2 timmar
Bacon	65 grader	6 timmar
Revbensspjäll	60 grader	24 timmar
Kind	58 grader	24-36 timmar
Grismage	65 grader	36 timmar
Spädgris	58 grader	4 timmar

Lamm	Perfekt	Tid
Lammlår	58 grader	6-7 timmar
Lammlägg	60 grader	48 timmar
Lammkarré	56 grader	3 timmar

Fågel	Perfekt	Tid
Kycklinbröst	61 grader	1 timme
Kycklinglår	65 grader	4 timmar
Kalkonbröst	61 grader	5 timmar
Kalkonlår	63 grader	3,5 timmar
Andbröst	58 grader	3 timmar
Foie gras	65 grader	20 minuter
Ripa	58 grader	1,5 timme
Duva	58 grader	2 timmar

Vilt	Perfekt	Tid
Innerfilé älg	56 grader	1 timme
Ytterfilé älg	58 grader	1,5 timme
Älgstek	58 grader	4 timmar
Ytterfilé ren	54 grader	45 minuter
Renbiff	54 grader	40 minuter
Hjortlägg	56 grader	24 timmar

Fisk	Perfekt	Tid
Salmalax	45 grader	25 minuter
Torsk	50 grader	35 minuter
Hälleflundra	52 grader	35 minuter
Marulk	54 grader	30 minuter
Lutfisk	50 grader	50 minuter

Grönsaker	Perfekt	Tid
Morötter	84 grader	40 minuter
Broccoli	84 grader	15 minuter

Sparris

84 grader

15 minuter