

Steketermometeret

-nøkkelen til suksess

Bruk steketermometer , da vil du få en saftig og god stek. Helst bør du steke på langtidsstek, (temp. på ovn 89 - 125 °C) da vil du få det beste resultat. Bruk tid når du lager mat, det vil lønne seg.

Steketermometeret stikkes midt i den tykkeste delen av kjøttet, hvor kjerne-temperaturen måles.

Lammekjøtt:	Lite stekt	60 °C
	Medium	65 – 70 °C
	Gjennomstekt	79°C
Storfe	Lite stekt	55 – 60 °C
	Medium	60 – 65 °C
	Gjennomstekt	70 °C
Svinekjøtt	Medium	68 – 70 °C
	Gjennomstekt	74 – 76 °C
Reinsdyr	Lite stekt	65 °C
	Medium	70 °C
	Gjennomstekt	76 °C
Kylling	Bør ha temp:	68 °C
Kalkun	Bør ha temp.	65-68°C
Hel filet av fisk	Kjernetemp.	60°C