



PENSE BETES

TEMPERATURE CLASSIQUE DES FOURS

Vous avez changé de four et la manette est différente . Généralement ce tableau va vous permettre de vous débrouiller avec le nouveau “commis de cuisine” de votre “brigade”

FOUR TRES DOUX	THERMOSTAT 1	110 à 125 °
FOUR DOUX	THERMOSTAT 2	125 à 140 °
FOUR ENCORE DOUX	THERMOSTAT 3	140 à 160 °
FOUR MOYEN FAIBLE	THERMOSTAT 4	160 à 180 °
FOUR MOYEN	THERMOSTAT 5	180 à 200 °
FOUR MOYEN FORT	THERMOSTAT 6	200 à 220 °
FOUR CHAUD	THERMOSTAT 7	220 à 240 °
FOUR CHAUD	THERMOSTAT 8	240 à 260 °
FOUR ASSEZ CHAUD	THERMOSTAT 9	260 à 280°
FOUR TRES CHAUD	THERMOSTAT 10	280 à 310 °

Mais si votre thermostat est défaillant essayez ce truc :

Découpez des morceaux de papier blanc . Mettez les en un par un dans le four

si le papier reste blanc le réglage est entre 1 à 3

si le papier jaunit le réglage est entre 4 et 5

si le papier brunit le réglage est entre 6 et 7

si le papier noircit le réglage est entre 8 et 10

Et voila comment :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A