

# Réchauffer et cuire au air fryer

TABLEAU DE CUISSON DÉTAILLÉ – PANIER DE 4,5 LITRES

[tableau-airfryer.fr](http://tableau-airfryer.fr)  
Temps et température de cuisson

| ALIMENT                                          | TEMPÉRATURE | TEMPS    | GESTE   | CHARGE MAX |
|--------------------------------------------------|-------------|----------|---------|------------|
| Réchauffer une part de pizza — Petite portion    | 160 °C      | 4–6 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer une part de pizza — Portion normale   | 160 °C      | 5–7 min  | à 3 min | 525 g      |
| Réchauffer des frites — Petite portion           | 180 °C      | 3–5 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer des frites — Portion normale          | 180 °C      | 4–6 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer du poulet rôti — Petite portion       | 160 °C      | 6–8 min  | à 4 min | 525 g      |
| Réchauffer du poulet rôti — Portion normale      | 160 °C      | 6–9 min  | à 4 min | 525 g      |
| Réchauffer du pain — Petite portion              | 160 °C      | 3–5 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer du pain — Portion normale             | 160 °C      | 4–6 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer une part de quiche — Petite portion   | 160 °C      | 5–7 min  | à 3 min | 525 g      |
| Réchauffer une part de quiche — Portion normale  | 160 °C      | 6–8 min  | à 4 min | 525 g      |
| Réchauffer des nuggets — Petite portion          | 180 °C      | 4–6 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer des nuggets — Portion normale         | 180 °C      | 4–6 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer un burger — Petite portion            | 160 °C      | 4–6 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer un burger — Portion normale           | 160 °C      | 6–8 min  | à 4 min | 525 g      |
| Réchauffer des pâtes gratinées — Petite portion  | 160 °C      | 6–8 min  | à 4 min | 525 g      |
| Réchauffer des pâtes gratinées — Portion normale | 160 °C      | 6–9 min  | à 4 min | 525 g      |
| Réchauffer un croissant — Petite portion         | 150 °C      | 3–5 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer un croissant — Portion normale        | 150 °C      | 4–6 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer des légumes rôtis — Petite portion    | 160 °C      | 4–6 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer des légumes rôtis — Portion normale   | 160 °C      | 4–6 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer du riz — Petite portion               | 160 °C      | 4–6 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer du riz — Portion normale              | 160 °C      | 6–8 min  | à 4 min | 525 g      |
| Réchauffer un gratin — Petite portion            | 160 °C      | 6–8 min  | à 4 min | 525 g      |
| Réchauffer un gratin — Portion normale           | 160 °C      | 7–10 min | à 4 min | 525 g      |
| Réchauffer des nems — Petite portion             | 180 °C      | 4–6 min  | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer des nems — Portion normale            | 180 °C      | 5–7 min  | à 3 min | 525 g      |

| ALIMENT                                                             | TEMPÉRATURE | TEMPS   | GESTE   | CHARGE MAX |
|---------------------------------------------------------------------|-------------|---------|---------|------------|
| Réchauffer une part de tarte — Petite portion                       | 160 °C      | 4–6 min | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer une part de tarte — Portion normale                      | 160 °C      | 6–8 min | à 4 min | 525 g      |
| Réchauffer du poisson — Petite portion                              | 150 °C      | 4–6 min | à 2 min | 525 g      |
| Réchauffer du poisson — Portion normale                             | 150 °C      | 4–6 min | à 2 min | 525 g      |
| Rendre des frites molles à nouveau croustillantes — Petite portion  | 180 °C      | 4–6 min | à 2 min | 525 g      |
| Rendre des frites molles à nouveau croustillantes — Portion normale | 180 °C      | 4–6 min | à 2 min | 525 g      |