

Produits surgelés au air fryer

TABLEAU DE CUISSON DÉTAILLÉ – PANIER DE 4,5 LITRES

tableau-airfryer.fr
Temps et température de cuisson

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Pizza surgelée — Portion individuelle	180 °C	11–14 min	—	650 g
Pizza surgelée — Grand format ou plat familial	170 °C	14–19 min	—	650 g
Lasagnes surgelées — Portion individuelle	170 °C	22–31 min	—	650 g
Lasagnes surgelées — Grand format ou plat familial	160 °C	32–41 min	—	650 g
Gratin surgelé — Portion individuelle	170 °C	21–26 min	—	650 g
Gratin surgelé — Grand format ou plat familial	160 °C	29–38 min	—	650 g
Quiche surgelée — Portion individuelle	180 °C	18–23 min	—	650 g
Quiche surgelée — Grand format ou plat familial	170 °C	23–32 min	—	650 g
Croque-monsieur surgelé — Portion individuelle	180 °C	9–12 min	—	650 g
Croque-monsieur surgelé — Grand format ou plat familial	170 °C	13–18 min	—	650 g
Burger surgelé — Portion individuelle	180 °C	12–17 min	—	650 g
Burger surgelé — Grand format ou plat familial	170 °C	18–23 min	—	650 g
Nems surgelés — Petites pièces	190 °C	8–11 min	à 5 min	375 g
Nems surgelés — Pièces moyennes	190 °C	10–13 min	à 6 min	375 g
Samoussas surgelés — Petites pièces	190 °C	7–10 min	à 4 min	375 g
Samoussas surgelés — Pièces moyennes	190 °C	9–12 min	à 5 min	375 g
Gyoza surgelés — Petites pièces	190 °C	7–10 min	à 4 min	375 g
Gyoza surgelés — Pièces moyennes	190 °C	8–11 min	à 5 min	375 g
Beignets de crevettes — Petites pièces	190 °C	7–10 min	à 4 min	375 g
Beignets de crevettes — Pièces moyennes	190 °C	9–12 min	à 5 min	375 g
Mini-pizzas surgelées — Petites pièces	190 °C	7–10 min	à 4 min	375 g
Mini-pizzas surgelées — Pièces moyennes	190 °C	9–12 min	à 5 min	375 g
Feuilletés apéritifs surgelés — Petites pièces	190 °C	7–10 min	à 4 min	375 g
Feuilletés apéritifs surgelés — Pièces moyennes	190 °C	9–12 min	à 5 min	375 g
Bouchées apéritives surgelées — Petites pièces	190 °C	7–10 min	à 4 min	375 g
Bouchées apéritives surgelées — Pièces moyennes	190 °C	9–12 min	à 5 min	375 g
Onion rings — Portion standard	200 °C	9–12 min	à 5 min	450 g

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	GESTE	CHARGE MAX
Onion rings — Grande portion ou pièce épaisse	190 °C	11–14 min	à 6 min	450 g
Mozzarella sticks — Portion standard	190 °C	7–10 min	à 4 min	450 g
Mozzarella sticks — Grande portion ou pièce épaisse	180 °C	10–13 min	à 6 min	450 g
Camembert pané surgelé — Portion standard	190 °C	10–13 min	à 6 min	450 g
Camembert pané surgelé — Grande portion ou pièce épaisse	180 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Falafels surgelés — Petites pièces	190 °C	8–11 min	à 5 min	375 g
Falafels surgelés — Pièces moyennes	190 °C	10–13 min	à 6 min	375 g
Galettes de légumes surgelées — Portion standard	200 °C	11–14 min	à 6 min	450 g
Galettes de légumes surgelées — Grande portion ou pièce épaisse	190 °C	14–19 min	à 8 min	450 g
Steak végétal surgelé — Portion standard	190 °C	10–13 min	à 6 min	450 g
Steak végétal surgelé — Grande portion ou pièce épaisse	180 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Pain surgelé — Tranches	170 °C	6–9 min	à 4 min	325 g
Pain surgelé — Petites pièces	170 °C	9–12 min	à 5 min	325 g
Viennoiseries surgelées — Tranches	160 °C	8–11 min	à 5 min	325 g
Viennoiseries surgelées — Petites pièces	160 °C	11–16 min	à 7 min	325 g
Baguette précuite — Tranches	170 °C	6–9 min	à 4 min	325 g
Baguette précuite — Petites pièces	170 °C	9–12 min	à 5 min	325 g
Frites de poisson surgelées — Portion standard	200 °C	10–13 min	à 6 min	450 g
Frites de poisson surgelées — Grande portion ou pièce épaisse	190 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Cordon bleu surgelé — Portion standard	190 °C	13–18 min	à 8 min	450 g
Cordon bleu surgelé — Grande portion ou pièce épaisse	180 °C	18–23 min	à 10 min	450 g
Légumes panés surgelés — Portion standard	200 °C	10–13 min	à 6 min	450 g
Légumes panés surgelés — Grande portion ou pièce épaisse	190 °C	12–17 min	à 7 min	450 g
Churros surgelés — Petites pièces	180 °C	7–10 min	à 4 min	375 g
Churros surgelés — Pièces moyennes	180 °C	9–12 min	à 5 min	375 g