

Produkt: Grillhaxen- kochen, braten

Schritt	Behandlung	Umluft	Kammern- temperatur °C	Kern- temperatur °C	Feuchte %	Delta- temperatur °C	Zeit Min.
1	Kochen	langsam	90	75	100		
2	Trocknen	schnell	100				5
3	Braten	langsam	120	82			
4	Braten	schnell	145	85			
5	Trocknen	schnell	50				2

