

Produkt: Kasseler- roh geräuchert und gegart

Schritt	Behandlung	Umluft	Kammern- temperatur °C	Kern- temperatur °C	Feuchte %	Delta- temperatur °C	Zeit Min.
1	Trocknen	schnell	70				60
2	Räuchern	schnell	65				20
3	Trocknen	schnell	60				15
4	Braten	schnell	120	56			
5	Trocknen	schnell	50				2

Entsprechend der gewünschten Farbe Rauchzeiten verändern.

