

Werken met uw kerntemperatuurmeter

Het gebruik van een kerntemperatuurmeter is eenvoudig, er zijn echter wel belangrijke criteria.

Door de naald in het vlees te steken, kun je de temperatuur van de kern van het vlees aflezen. Let wel: het uiterste punt van de naald meet de temperatuur. Dit punt moet in het centrum van het product zitten.

Het meten is pas betrouwbaar met een constante omgevingstemperatuur, dus uitsluitend in de oven (niet in de pan). Hou er ook rekening mee dat de kerntemperatuur van een bereiding die uit de oven komt, nog zal klimmen als je deze bereiding laat rusten.

Beste bakwijze braadvlees

- Kruid het vlees.
- Bak het vlees kort aan in de pan.
- Plaats het vlees in de oven en laat langzaam verder garen op 140°C.

Respecteer volgende kerntemperaturen:

Product	Garing	Kerntemperatuur
Lamsvlees	roze	58-62 °C
	à point	62-63 °C
	doorbakken	Max 65 °C
Rundsvlees	bleu	48-54 °C
	saignant	54-58 °C
	roze	58-60 °C
	à point	60-63 °C
Varkensvlees	roze	59 °C
	à point	62-63 °C
	doorbakken	Max 68 °C
Kalfsvlees	roze	56-62 °C
	à point	62-68 °C
	doorbakken	Max 68 °C
Gevogelte (Filet)	à point	65-68°C
	doorbakken	Max 72 °C
Gevogelte (Bouten)	à point	70-72 °C
	doorbakken	Max 75 °C
Wild	roze	58-62 °C
	à point	62-68 °C
	doorbakken	Max 72 °C
Vis	nacre	55 °C
	roze bij graat	56-62 °C
	à point	62-68 °C
Gehakt		68 – 72°C