

Tableau des Cuissons pour Airfryer

Légumes

Asperges	205°C	5
Betteraves	205°C	40
Brocoli	205°C	6
Choux de Bruxelles	195°C	15
Carottes	205°C	15
Chou-Fleur	205°C	12
Épi de Maïs	200°C	6
Aubergine	205°C	12
Fenouil	190°C	15
Haricots verts	205°C	5
Feuilles de chou frisé	205°C	5
Champignon	205°C	5
Oignons	205°C	5
Poivrons	205°C	10
Pommes de terre (au four)	205°C	20
Pommes de terre (en cube)	205°C	12
Pommes de terre (petites)	205°C	15
Courge	205°C	12
Patate douce	205°C	30 à 35
Tomates cerise	205°C	5
Tomates	180°C	10
Courgette	205°C	12

Surgelés

Crevettes panées	205°C	9
Croquettes de poulet	205°C	10
Bâtonnets de poulet	205°C	15
Saucisse sur bâtonnet	205°C	15
Dumplings	205°C	8 à 10
Rouleaux de printemps	205°C	8 à 10
Frites (coupe épaisse)	205°C	14
Frites (coupe mince)	205°C	10
Filet de poisson surgelé	205°C	14
Bâtonnets de Poisson	205°C	15
Boulettes de viande	205°C	15
Bâtonnets de fromage	205°C	10
Rondelles d'oignon	205°C	8
Pelure de Pomme de terre	205°C	15
Steak haché du boucher	205°C	15
Rouleaux de saucisses	205°C	15
Taquitos	205°C	8 à 10