

Vortex Air Fryer Sütési táblázat

Csirke	Hőmérséklet	Sütési idő
Csirke szárnyak	193°C	22-25 perc
Egész csirke (1,5kg)	176 °C	45-60 perc
Csirkemell	193°C	12-15 perc
Csirke részek/combok	193°C	23-25 perc

Marha	Hőmérséklet	Sütési idő
Hamburger hús	176 °C	8-12 perc
Szték (340g)	198 °C	9-14 perc
Sült marhahús (1,8kg)	200 °C	45-50 perc
Fasírt (1,8kg)	193°C	8-10 perc

Más húsok és pulyka	Hőmérséklet	Sütési idő
Bacon szalonna	176 °C	8-12 perc
Kolbászok	193°C	10-15 perc
Borda	200 °C	10-15 perc
Bárányszelet	200 °C	8-12 perc
Bárány kockák	193°C	10-15 perc
Sertésszelet	200 °C	8-18 perc
Sertés karaj	182 °C	18-21 perc

Burgonya/Édes burgonya	Hőmérséklet	Sütési idő
Hasábburgonya	198 °C	10-15 perc
Chips	198 °C	15-20 perc
Csónak burgonya	198 °C	15-20 perc
Aprószemű burgonya	198 °C	12-18 perc
Egész burgonya	198 °C	35-40 perc
Egész kockák	198 °C	12-18 perc

Tenger gyümölcsei/Hal	Hőmérséklet	Sütési idő
Halfilé	200 °C	8-12 perc
Lazacfilé	176 °C	8-12 perc
Garnéla	187 °C	5-7 perc
Homárfarkak	187 °C	5-7 perc
Tintahal karikák	200 °C	4-5 perc
Hal nyársak	198 °C	7-10 perc
Halpogácsák	200 °C	9-10 perc

Zöldségek	Hőmérséklet	Sütési idő
Paprika (szeletek)	185 °C	10-13 perc
Cukkini (1cm szeletek)	195 °C	7-10 perc
Gomba	200 °C	4-5 perc
Paradicsom (felezve)	185 °C	15-20 perc
Diótök (darabok)	200 °C	12-15 perc
Répa (vékony szeletek)	185 °C	12-15 perc
Kelbimbó	190 °C	7-9 perc
Hagyma	185 °C	10-13 perc
Csöves kukorica	200 °C	6-7 perc
Karfiol	190 °C	15-18 perc
Brokkoli	195 °C	5 perc
Padlizsán	195 °C	10 perc
Paszternák	180 °C	7-10 perc
Zöldbordó	190 °C	5-7 perc
Spárga	200 °C	5 perc
Cékla	185 °C	15-18 perc
Kelkáposzta	140 °C	7 perc

Fagyasztott ételek	Hőmérséklet	Sütési idő
Sültkrumpli	193 °C	12-15 perc
Fagyasztott chips	193 °C	15-17 perc
Csónak burgonya	193 °C	15-20 perc
Csirke nuggets	188 °C	10-12 perc
Csirke filé	193 °C	12-15 perc
Rántott garnélarák	200 °C	8-9 perc
Halrudacska	198 °C	12-15 perc
Halrudacska filé	205 °C	10-12 perc
Mozzarella rudak	198 °C	7-9 perc
Krumpli pogácsa	193 °C	10-12 perc
Húsos pite	188 °C	23-25 perc
Mini pizza	200 °C	6-10 perc
Hagymakarika	193 °C	8-10 perc
Tavaszi tekercs	198 °C	12-15 perc
Nokedli / Gyoza	193 °C	6-8 perc
Amerikai sültkrumpli	193 °C	15-17 perc
Zöldség mix	188 °C	8-12 perc

Egyéb ételek	Hőmérséklet	Sütési idő
Halloumi sajt	180 °C	8-10 perc
Camembert / Brie sajt	180 °C	13-16 perc
Sütemény	160 °C	35-40 perc
Muffin	176 °C	11-16 perc
Bögrés sütemény	166 °C	5-8 perc
Lágy / közepes / főtt tojás	132 °C	8/9/10 perc
Buggyantott tojás (puding állagú)	182 °C	5-7 perc