

OVERZICHT KERNTEMPERATUUR



Soort	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Rundvlees					
Steak, vlees aan bot & rollade	50 - 52 °C	55 - 58 °C	60 - 63 °C	65 - 67 °C	70+ °C
Rosbief	48 °C	50 - 52 °C	53 °C	54 - 56 °C	58 °C
Rundergehakt & Worst					70 - 72 °C
Varkensvlees					
Varkenshaas		61 – 63 °C	64 – 65 °C	65 – 67 °C	+ 70 °C
Rollade			60 – 63 °C	65 – 67 °C	+ 70 °C
Beenham			65 °C	67 °C	+ 70 °C
Spareribs					+ 70 °C
Gehakt					+ 70 °C
Lamsvlees					
Steak of vlees aan bot & Rollade	50 - 52 °C	55 - 58 °C	60 - 63 °C	65 - 67 °C	70+ °C
Gehakt					+ 70 °C
Gevogelte					
Kip & Kalkoen filet					+ 70 °C
Kip & Kalkoen (dij, poot, vleugel)					+ 85 °C
Eend			65 °C		79 - 82 °C
Vis					
Tonijn		52 °C			
Zalm		45 °C			
Kabeljauw					+ 60 °C