

Standen

Bronnen: [Inventum](#), verpakkingen van producten en zelf uitgeprobeerd.

Ingrediënt	Hoeveelheid max (g)	Tijd (min)*	Temp (°C)*	Schudden/omdraaien	Olie
Aardappelen & frites					
Dunne frites bevroren	300-700	20	200	3x schudden	½ eetl
Dikke frites bevroren	300-700	23	200	3x schudden	½ eetl
Verse frites	300-800	25	200	3x schudden	1 eetl
Verse aardappelen: gebakken, krieltjes, in de schil	300-800	13, 5	180, 200	3x schudden	1 eetl
Rösti (bevroren)	100-250	10	200	-	-
Gnocchi	bodem bedekt	15	200	3x schudden	1 eetl
Vlees en gevogelte					
Karbonades	100-500	12	180	1x draaien	
Hamburgers, vegaburgers	100-500	10	180	1x draaien	
Drumsticks	100-500	20, 5	180, 200	1x draaien	
Kippenbouten	3-4 bouten	15, 15	180, 150	-	
Kipfilet	100-500	13	180	1x draaien	
Lekkerbekjes	2	12	180	-	
Vissticks bevroren	100-400	10	200	1x draaien	
Snacks (diepvries)					
Bamischijven	bodem bedekt	11	200	1x draaien	
Bitterballen	bodem bedekt	10	200	-	
(Vega-)kroketten	6 kroketten	13	200	-	
Loempia	100-400	15	200	1x draaien	
Miniloempia's	100-400	10	200	1x draaien	½ eetl
Vlammetjes	bodem bedekt	8	200	1x draaien	
Overig					
Saucijzenbroodjes	100-500	6	170	-	
Pasteibakjes	4 bakjes	6	170	-	
Bakken					
Cake	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		

*) Verdeeld in twee perioden, bijvoorbeeld: 13 minuten op 180° en daarna nog 5 minuten op 200°, is weergegeven als 13, 5 en 180, 200