

Tid og temperatur

| | | |
|-------------------|-----------|-------------|
| Storfe | Perfekt | Tid |
| Inderfilet | 54 grader | 1 time |
| Yderfilet | 56 grader | 1,5 time |
| Entrecôte | 57 grader | 3 timer |
| Oksekæbe | 62 grader | 72 timer |
| Oksebryst | 58 grader | 72 timer |
| Oksehaler | 60 grader | 100 timer |
| Svin | Perfekt | Tid |
| Inderfilet | 58 grader | 1,5 time |
| Yderfilet | 60 grader | 2 timer |
| Bacon | 65 grader | 6 timer |
| Flæskesteg | 60 grader | 24 timer |
| Kæbe | 58 grader | 24-36 timer |
| Svinekød | 65 grader | 36 timer |
| Pattegris | 58 grader | 4 timer |
| Lam | Perfekt | Tid |
| Lammelår | 58 grader | 6 - 7 timer |
| Lammeskank | 60 grader | 48 timer |
| Lammecarré | 56 grader | 3 timer |
| Fjærkræ | Perfekt | Tid |
| Kyllingebryst | 61 grader | 1 time |
| Kyllingelår | 65 grader | 4 timer |
| Kalkunbryst | 61 grader | 5 timer |
| Kalkunlår | 63 grader | 3,5 time |
| Andebryst | 58 grader | 3 timer |
| Foie gras | 65 grader | 20 minutter |
| Rype | 58 grader | 1,5 time |
| Due | 58 grader | 2 timer |
| Vildt | Perfekt | Tid |
| Elg inderfilet | 56 grader | 1 time |
| Elg yderfilet | 58 grader | 1,5 time |
| Elgsteg | 58 grader | 4 timer |
| Rensdyr ydrefilet | 54 grader | 45 minutter |
| Rensdyr blomme | 54 grader | 40 minutter |
| Hjortebein | 56 grader | 24 timer |
| Fisk | Perfekt | Tid |
| Salmalaks | 45 grader | 25 minutter |
| Torsk | 50 grader | 35 minutter |
| Helleflynder | 52 grader | 35 minutter |
| Havtaske | 54 grader | 30 minutter |
| Lutefisk | 50 grader | 50 minutter |
| Grønsager | Perfekt | Tid |
| Gulerødder | 84 grader | 40 minutter |
| Broccoli | 84 grader | 15 minutter |
| Asparges | 84 grader | 15 minutter |