














■ Cooking table/Zubereitungsinformationen/Tabla de cocción/Tableau de cuisson/Tabella cottura alimenti/Kooktabel/Tabela de preparação/Tabela de preparação/Matlagningstabell ■

Dish/Gericht/Plato/Plat/Alimenti/Gerecht/Prato/Prato/Maträtt		Amount/Menge/Cantidad/Quantité/Quantità/Hoeveelheid/Quantidade/Quantidade/Mängd	Cooking time/Kochzeit/Tiempo de cocción/Temps de cuisson/Tempo di cottura/Bereidingstijd/Tempo de preparação/Tempo de cozimento/Tillagningstid (min.)	Temperature/Temperatur/Temperatura/Température/Temperatura/Temperatuur/Temperatura/Temperatur (°C)
Whole fish/Ganzer Fisch/Pescado entero/Poisson entier/Steak de thon/Hele vis/Peixe inteiro/Peixe inteiro/Hel fisk		400g/400 g/400 g/400 g/400 g/400 g/400 g/400 g/400 g	12-17	200
Tuna steak/Thunfischsteak/Filete de atún/Bistecca di tonno/Tonijnsteak/Bife de atum/Atum/Tonfiskstek		1-2 pieces/1-2 Stück/1-2 unidades/1-2 pièces/1-2 tranci/1-2 stuks/1 a 2 unidades/1 a 2 peças/1-2 bitar	8-12	180
Chicken legs/Hähnchenkeulen/Muslos de pollo/Cuisses de poulet/Cosce di pollo/Kippenpootjes/Pernas de frango completas/Coxas de frango/Kycklingklubba		4 pieces/4 Teile/4 unidades/4 pièces/4 pezzi/4 onderdelen/4 peças/4 peças/4 bitar	20 - 30	200
Chicken drumsticks/Hähnchenkeulen/Muslos de pollo/Poulet (pilons)/Cosce di pollo/Kippendrumsticks/Coxas de frango/Coxas de frango/Kycklingklubbor		6-8 pieces/6-8 Stück/6-8 unidades/6-8 pièces/6-8 pezzi/6-8 stuks/6 a 8 unidades/6 a 8 peças/6-8 bitar	15-25	200
Chicken breast/Hühnerbrust/Pechuga de pollo/Blancs de poulet/Petto di pollo/Kipfilet/Peito de frango/Peito de frango/Kycklingbröst		1-4 pieces/1-4 Stück/1-4 unidades/1-4 pièces/1-4 pezzi/1-4 stuks/1 a 4 unidades/1 a 4 peças/1-4 bitar	14-18	180
Pork cutlet/Schweineschnitzel/Chuletas de cerdo/Côte de porc/Cotolette di maiale/Varkenskarbonade/Costeleta de porco/Costeleta de porco/Fläskkotlett		250g, 2-3cm thick/250 g, 2-3 cm dick/250g; grosor: 2-3 cm/250 g, 2-3 cm d'épaisseur/250 g, spessore 2-3 cm/250 g, 2-3 cm dik/250 g, 2 a 3 cm de espessura/250g, 2 a 3 cm de espessura/250 g, 2-3 cm tjock	12-15	180
Steak, medium/Steak, Medium/Filete, mediano/Steak, moyen/Bistecca media/Biefstuk, medium/Bife, médio/Bife, médio/Stek, medium		250g, 3cm thick/250 g, 3 cm dick/250 g; grosor: 3 cm/250 g, 3 cm d'épaisseur/250 g, spessore 3 cm/250 g, 3 cm dik/250 g, 3 cm de espessura/250g, 3 cm de espessura/250 g, 3 cm tjock	9-13	200
Hamburger patties/Hamburger/Hamburguesas/Galettes de steak haché/Hamburger/Hamburgers/Hambúrgueres/Hambúrguer/Hamburgerbiffar		1-4 pieces/1-4 Stück/1-4 unidades/1-4 pièces/1-4 pezzi/1-4 stuks/1 a 4 unidades/1 a 4 peças/1-4 bitar	9-15	200
Skewers/Grillspieße/Brochetas/Brochettes/Spiedini/Spiesjes/Espetadas/Espetos/Spett		1-5 pieces/1-5 Stück/1-5 unidades/1-5 pièces/1-5 pezzi/1-5 stuks/1 a 5 unidades/1 a 5 peças/1-5 bitar	10-15	200
Cheese for grilling/Grillkäse/Queso para gratinar/Fromage à griller/Formaggio da grigliare/Grillkaas/Queijo para grelhar/Queijo para grelhar/Grillost		1cm thick/1 cm dick/Grosor: 1 cm/1 cm d'épaisseur/Spessore 1 cm/1 cm dik/1 cm de espessura/1 cm de espessura/1 cm tjock	6-8	200
Prawns/Garnelen/Gambas/Crevettes/Gamberi/Garnalen/Gambas/Camarão pitu/Räkor		250g/250 g/250 g/250 g/250 g/250 g/250 g/250 g	8-12	180
Vegetables like pepper, zucchini, aubergine, onion/Gemüse wie Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebel/Verduras como pimiento, calabacín, berenjena, cebolla/Légumes tels que poivron, courgette, aubergine, oignon/Verdure (peperoni, zucchini, melanzane, cipolle)/Paprika, courgette, aubergine, ui en vergelijkbare groenten/Legumes como pimento, curgete, beringela, cebola/Legumes como pimenta, abobrinha, berinjala, cebola/Grönsaker som paprika, zucchini, aubergin, lök		1cm thick slices/1 cm dicke Scheiben/Rodajas de 1 cm de grosor/rondelles d'1 cm d'épaisseur/Fette da 1 cm di spessore/Plakken van 1 cm/Fatias com 1 cm de espessura/Pedaços de 1 cm de espessura/1 cm tjocka bitar	5-10	200
Grilled chocolate banana (Cut the banana with the peel lengthwise, fill with your favorite chocolate.)/Gegrillte Schokobanane (Schneiden Sie die Banane mit der Schale längs auf, und füllen Sie sie mit Ihrer Lieblingsschokolade.)/Plátano asado con chocolate (Corte el plátano longitudinalmente sin pelarlo y rellénelo de su chocolate favorito.)/Bananes au chocolat grillées (Coupez la banane avec la peau dans le sens de la longueur, remplissez de votre chocolat préféré.)/Banana con cioccolato alla griglia (Tagliare la banana longitudinalmente senza sbucciarla e guarnire con cioccolato a piacere.)/Gegrilde chocoladebananen (Snijd de banaan met schil over de lengte door en vul hem met uw favoriete chocolade.)/Banana com chocolate grelhada (Faça um corte longitudinal na banana ainda com a casca. Recheie com o seu chocolate favorito.)/Banana grelhada com chocolate (Abra a banana e preencha-a com seu chocolate favorita.)/Grillad chokladbanan (Skär bananen på längden med skalet på och fyll den med din favoritchoklad.)		1-4 pieces/1-4 Stück/1-4 unidades/1-4 pièces/1-4 pezzi/1-4 stuks/1 a 4 unidades/1 a 4 peças/1-4 bitar	6-8	160

