

# טבלת GRILL

## שרי נוי

מרכיבים	כמות	טמפרטורה	זמני בישול	הוראות
עוף	2 חתיכות חזה	HIGH	16-20 דקות	הפכו באמצע הבישול
חצי עוף	חצי עוף עם עצמות	HIGH	22-28 דקות	הפכו באמצע הבישול
שוקי עוף, כרעיים	2 כרעיים עם העצמות	HIGH	20-24 דקות	הפכו באמצע הבישול
נקניקיות עוף מוכנות	אריזה 340 גרם	HIGH	5-6 דקות	
פרגיות	6 פרגיות ללא עצם	HIGH	7-10 דקות	הפכו באמצע הבישול
ירכי עוף	4 ירכיים עם עצמות	HIGH	14-16 דקות	הפכו באמצע הבישול
כנפיים עוף	900 גרם עם עצם	HIGH	10-14 דקות	הפכו באמצע הבישול
המבורגר	4 קציצות בעובי 2.5 ס"מ	HIGH	4-6 דקות	הפכו באמצע הבישול
פילה מניון	4 סטייקים בעובי 2.5 ס"מ	HIGH	12-15 דקות	הפכו באמצע הבישול
אנטריקוט	2 סטייקים בעובי 1.5-2.5 ס"מ	HIGH	8-10 דקות	הפכו באמצע הבישול
סינטה	2 סטייקים עובי 2.5 ס"מ	HIGH	7-9 דקות	הפכו באמצע הבישול
טי-בון	2 סטייקים בעובי 2.5 ס"מ	HIGH	9-12 דקות	הפכו באמצע הבישול
נקניקיות עגל/כבש	6 נקניקיות שלמות	LOW	8-12 דקות	הפכו באמצע הבישול
צלעות עגל	4 צלעות עם עצם	HIGH	8-12 דקות	הפכו באמצע הבישול
דג בקלה	4 פילה	MAX	8-10 דקות	
דג סול	2 פילה	MAX	2-3 דקות	
דג הליבוט	4 פילה	MAX	6-9 דקות	
טונה	4 פילה	MAX	6-7 דקות	
סלמון	4 פילה	MAX	10-13 דקות	הפכו באמצע אם תרצו