

Oventemperaturen Omrekenen: Fahrenheit ↔ Celsius

Formule om Fahrenheit naar Celsius te rekenen:

$$(^{\circ}\text{F} - 32) \times 5 \div 9 = ^{\circ}\text{C}$$

Formule om Celsius naar Fahrenheit te rekenen:

$$(^{\circ}\text{C} \times 9 \div 5) + 32 = ^{\circ}\text{F}$$

Fahrenheit (°F)	Celsius (°C)	Ovenstand
200°F	95°C	Zeer lage stand / warmhouden
250°F	120°C	Lage stand – langzaam garen
275°F	135°C	Lage stand
300°F	150°C	Lage middelstand
325°F	165°C	Middelmatige stand
350°F	175°C–180°C	Gemiddelde bakstand
375°F	190°C	Iets boven gemiddeld
400°F	200°C	Hete oven
425°F	220°C	Zeer heet
450°F	230°C	Extra heet – knapperig roosteren
475°F	245°C	Grill / zeer hete oven
500°F	260°C	Maximaal heet