

### Comment régler son four à la bonne chaleur ?

Il n'est pas toujours évident de s'y retrouver entre les thermostats, les températures en degré Celsius... Ma-Diététique.com vous propose un tableau de conversions afin que les cuissons au four de vos plats ne soient plus un casse-tête !

*(NB : ces indications peuvent varier de 10 à 20° selon la marque de votre four).*

Thermostat	Température en degré Celsius
1	30 °C
2	60 °C
3	90 °C
4	120 °C
5	150 °C
6	180 °C
7	210 °C
8	240 °C
9	270 °C