

### 듀오 크리스프, 듀오 이보 플러스, 듀오 SV, 듀오 플러스, 비바

재료	크기	익힘 정도	조리온도	최소 조리시간	최대 조리시간
<b>쇠고기, 양고기</b>					
부드러운 부위 : 안심, 커튼릿, 등심, 갈비 우둔살, 티본, 찹스테이크	2 - 5 cm	레어	50°C	1시간	4시간
		미디엄 레어	54°C	1시간 30분	4시간
담백한 부위 : 부채살, 목심 앞다리살, 사태	4 - 6 cm	미디엄	60°C	1시간 30분	4시간
		미디엄 웰던	63°C	1시간 30분	4시간
<b>닭고기, 오리고기</b>					
닭 가슴살	3 - 5 cm	부드럽고 육즙이 많음	63°C	1시간 30분	4시간
		일반적인 익힘 정도	69°C	1시간	4시간
닭 허벅지살	3 - 5 cm	부드럽고 육즙이 많음	74°C	1시간	4시간
		뼈에서 분리될 정도로 부드러움	74°C	4시간	8시간
닭 다리	5 - 7 cm	부드럽고 육즙이 많음	82°C	2시간	7시간
오리 가슴살	3 - 5 cm	부드럽고 육즙이 많음	64°C	2시간	4시간
<b>돼지고기</b>					
삼겹살	3 - 6 cm	일반적인 익힘 정도	82°C	10시간	22시간
갈비	2 - 3 cm	뼈에서 분리될 정도로 부드러움	59°C	10시간	22시간
푹찹	2 - 4 cm	분홍빛을 띄며 촉촉함	57°C	1시간	4시간
		완전히 익은 촉촉한 상태	64°C	1시간	4시간

### 듀오 크리스프, 듀오 이보 플러스, 듀오 SV, 듀오 플러스, 비바

재료	크기	익힘 정도	조리온도	최소 조리시간	최대 조리시간
<b>생선과 해산물</b>					
생선	2 - 3 cm	부드럽고 풍부함	43°C	10분	30분
		반투명한 상태	46°C	20분	45분
		미디엄 레어	52°C	20분	45분
		미디엄, 마른 상태	54°C	20분	45분
		웰던, 바스러지는 상태	57°C	20분	45분
새우	소 - 특대	일반적인 익힘 정도	60°C	30분	45분
랍스터 테일	85g - 280g	부드럽고 풍부함	60°C	1시간	1시간
가리비	일반적인 사이즈	부드럽고 풍부함	60°C	30분	30분
<b>달걀</b>					
달걀	대 또는 특대	노른자가 흐르는 상태	60°C	-	45분
		반숙	63°C	-	45분
		완반숙	65°C	-	1시간
		완숙	74°C	-	1시간
<b>과일 및 채소</b>					
채소	-	-	84°C	45분	2시간 30분
과일	-	-	84°C	15분	2시간

조리시간은 참고용입니다. 재료의 양과 레시피에 따라 활용하세요!