

Spessore della carne		Regolazione del calore	Tempo di cottura per ogni lato				Tempo di cottura totale
4cm	2,5cm		A	B	C	D	
	Al sangue	Medio/Alto	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minuti
Al sangue	Media/al sangue	Medio/Alto	2	2	2	2	8 minuti
	Media	Medio/Alto	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minuti
Media/al sangue	Ben cotta	Medio/Alto	2½	2½	2½	2½	10 minuti
Media		Medio/Alto	3	3	3	3	12 minuti