

CHARCOAL BRIQUETTE HEAT GUIDE

22" OVEN		DUTCH OVEN TEMPERATURE (° Fahrenheit)									
		250	275	300	325	350	375	400	425	450	
BAKING	TOP	27	28	30	31	44	45	36	37	39	
	BOTTOM	9	9	10	10	11	11	12	12	13	
ROASTING	TOP	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
	BOTTOM	27	28	30	31	33	34	36	37	39	
STEWING	TOP	9	9	10	10	11	11	12	12	13	
	BOTTOM	27	28	30	31	44	45	36	37	39	
FRYING	TOP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	BOTTOM	36	38	40	42	44	46	48	50	52	
20" OVEN		DUTCH OVEN TEMPERATURE (° Fahrenheit)									
		250	275	300	325	350	375	400	425	450	
BAKING	TOP	24	25	27	28	30	31	33	34	36	
	BOTTOM	8	8	9	9	10	10	11	11	12	
ROASTING	TOP	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
	BOTTOM	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
STEWING	TOP	8	8	9	9	10	10	11	11	12	
	BOTTOM	24	25	27	28	30	31	33	34	36	
FRYING	TOP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	BOTTOM	32	34	36	38	40	42	44	46	48	
18" OVEN		DUTCH OVEN TEMPERATURE (° Fahrenheit)									
		250	275	300	325	350	375	400	425	450	
BAKING	TOP	21	22	24	25	27	28	30	31	33	
	BOTTOM	7	7	8	8	9	9	10	10	11	
ROASTING	TOP	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
	BOTTOM	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
STEWING	TOP	7	7	8	8	9	9	10	10	11	
	BOTTOM	21	22	24	25	27	28	30	31	33	
FRYING	TOP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	BOTTOM	28	30	32	34	36	38	40	42	44	
16" OVEN		DUTCH OVEN TEMPERATURE (° Fahrenheit)									
		250	275	300	325	350	375	400	425	450	
BAKING	TOP	18	19	21	22	24	25	27	28	30	
	BOTTOM	6	6	7	7	8	8	9	9	10	
ROASTING	TOP	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
	BOTTOM	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
STEWING	TOP	6	6	7	7	8	8	9	9	10	
	BOTTOM	18	19	21	22	24	25	27	28	30	
FRYING	TOP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	BOTTOM	24	26	28	30	32	34	36	38	40	
14" OVEN		DUTCH OVEN TEMPERATURE (° Fahrenheit)									
		250	275	300	325	350	375	400	425	450	
BAKING	TOP	15	16	18	19	21	22	24	25	27	
	BOTTOM	5	5	6	6	7	7	8	8	9	
ROASTING	TOP	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	BOTTOM	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
STEWING	TOP	5	5	6	6	7	7	8	8	9	
	BOTTOM	15	16	18	19	21	22	24	25	27	
FRYING	TOP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	BOTTOM	20	22	24	26	28	30	32	34	36	
12" OVEN		DUTCH OVEN TEMPERATURE (° Fahrenheit)									
		250	275	300	325	350	375	400	425	450	
BAKING	TOP	12	13	15	16	18	19	21	22	24	
	BOTTOM	4	4	5	5	6	6	7	7	8	
ROASTING	TOP	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
	BOTTOM	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
STEWING	TOP	4	4	5	5	6	6	7	7	8	
	BOTTOM	12	13	15	16	18	19	21	22	24	
FRYING	TOP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	BOTTOM	16	18	20	22	24	26	28	30	32	
10" OVEN		DUTCH OVEN TEMPERATURE (° Fahrenheit)									
		250	275	300	325	350	375	400	425	450	
BAKING	TOP	9	10	12	13	15	16	18	19	21	
	BOTTOM	3	3	4	4	5	5	6	6	7	
ROASTING	TOP	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	BOTTOM	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
STEWING	TOP	3	3	4	4	5	5	6	6	7	
	BOTTOM	9	10	12	13	15	16	18	19	21	
FRYING	TOP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	BOTTOM	12	14	16	18	20	22	24	26	28	
8" OVEN		DUTCH OVEN TEMPERATURE (° Fahrenheit)									
		250	275	300	325	350	375	400	425	450	
BAKING	TOP	6	7	9	10	12	13	15	16	18	
	BOTTOM	2	2	3	3	4	4	5	5	6	
ROASTING	TOP	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	BOTTOM	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
STEWING	TOP	2	2	3	3	4	4	5	5	6	
	BOTTOM	6	7	9	10	12	13	15	16	18	
FRYING	TOP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	BOTTOM	8	10	12	14	16	18	20	22	24	