Temperaturas de horno: °C, °F y marcas de gas

Las recetas británicas usan marcas de gas (Gas Mark) y las estadounidenses grados Fahrenheit. Esta tabla las pasa a grados Celsius.

Actualizado el 17 de noviembre de 2026. Cómo elaboramos las tablas.

Temperaturas de horno: °C, °F y marcas de gas

°C	°F	MARCA DE GAS	DESCRIPCIÓN
110	225	¼	Muy suave
120	250	½	Muy suave
140	275	1	Suave
150	300	2	Suave
170	325	3	Moderado suave
180	350	4	Moderado
190	375	5	Moderado fuerte
200	400	6	Fuerte
220	425	7	Fuerte
230	450	8	Muy fuerte
240	475	9	Muy fuerte

Notas

- Las marcas de gas son un patrón británico; los grados Celsius y Fahrenheit de la tabla son equivalencias de uso en cocina, no conversiones exactas: 170 °C aparece junto a 325 °F, y la conversión exacta da 163 °C.
- Si tu horno es de aire (ventilador), suele bastar con bajar unos 20 °C respecto a lo que indica la receta.
- Cada horno calienta distinto: un termómetro de horno te dice la temperatura real.

Fuentes

- Wikipedia: Gas mark (https://en.wikipedia.org/wiki/Gas_mark)
- NIST: Guide for the Use of the International System of Units (SP 811), apéndice B: factores de conversión (https://www.nist.gov/pml/special-publication-811/nist-guide-si-appendix-b-conversion-factors)

https://consejosytrucos.org/cocina/temperaturas-de-horno/