

Termometr do wysokich temperatur. Model 510

Producent: Termometerfabriken Viking AB

Importer: Abatronic Sp. z o.o. 26-600 Radom ul. Młodzianowska 73

www.abatronic.pl e-mail: info@abatronic.pl

EAN: 7316040005107

Przeznaczenie: do pieczenia mięsa

Specyfikacja:

- wodoszczelny
- wykonany ze stali nierdzewnej
- bezręciowy
- zakres temperatur: 55°C – 100°C
- długość: 170 mm
- szerokość: 50 mm



Instrukcja Bezpiecznego Użytkowania

Termometr przeznaczony jest do monitorowania wewnętrznej temperatury potraw podczas pieczenia.

1. Przygotowanie i Umiejscowienie

Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym umyj metalową sondę ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Dokładnie opłucz i osusz.

Wbij metalową sondę termometru w najgrubszą część mięsa, unikając dotykania kości, tłuszczu lub dna naczynia żaroodpornego.

2. Użycie w Piekarniku

Termometr ten jest zaprojektowany tak, aby pozostawać w mięsie przez cały czas pieczenia.

Odczytaj temperaturę, patrząc przez szybę piekarnika.

Termometr ten jest przystosowany do temperatur piekarnikowych do 100°C

3. Zasady Bezpieczeństwa

NIE używaj na grillu otwartym. Ten typ termometru nie jest przeznaczony do bezpośredniego działania płomieni. Może ulec uszkodzeniu przez bardzo wysoką, bezpośrednią temperaturę grilla. Jest przeznaczony do użytku w piekarniku.

Unikaj szoku termicznego. Nie wkładaj gorącego termometru prosto pod zimną wodę, aby uniknąć pęknięcia szkła.

Przechowuj termometr w bezpiecznym miejscu, z dala od dzieci, aby uniknąć uszkodzenia ciała, szklanej rurki lub sondy.