

Használati útmutató: A hőmérséklet gyors ellenőrzéséhez állítsa a csúszkát a tárcsa szélén lévő színes részen az étel/típus neve előtti pont színének megfelelő színre. Vegye le a tűvédő kupakot, a hőmérőt a csiptető segítségével rögzítse az edény pereméhez, és állítsa be úgy, hogy a tű hegye ne legyen közel az edény aljához. Húsok, desszertek stb. belső hőmérsékletének mérésekor a hőmérőt a legfelső ponton szúrja az ételbe úgy, hogy a hegye a lehető legközelebb legyen az étel közepéhez. A mérés után vegye ki a hőmérőt a húsból vagy a süteményből.

A megjelölt hőmérsékletek áttekintése

cream (25–29 °C) – az a hőmérséklet, amelyre a forró tejszínes keveréknek csökkennie kell a vaj stb. biztonságos hozzákeveréséhez

yogurt (40 °C) – az a hőmérséklet, amelyre a forró tejnek csökkennie kell a joghurt kultúra biztonságos hozzákeveréséhez

tej (78–80 °C) – a tej pasztörizálásához szükséges hőmérséklet

preserving (80–95 °C) – a befőzéshez szükséges hőmérséklet

caramel (160 °C) – karamell készítéséhez szükséges hőmérséklet

frying (180–250 °C) – az ételek sütéséhez és kirántásához szükséges hőmérséklet

Tisztítás: A hőmérőt mosogatás előtt hagyja kihűlni, tisztítsa normál tisztítószerrel, ne használjon súrolószereket vagy éles tárgyakat. Ne tisztítsa mosogatógépben. A rozsdamentes acél alkatrészek könnyen tisztíthatók a kifejezetten rozsdamentes acél tárgyakhoz való mosogatószerrel. Ideális választás lehet a ProfiMATE tisztítószer rozsdamentes acél edényekre 500 ml, Aloe vera (kód: 903130) **Figyelmeztetés:** Ne használja a hőmérőt mikrohullámú sütőben és normál sütőben sem. A pengét mindig felhelyezett védőkupakkal tárolja.