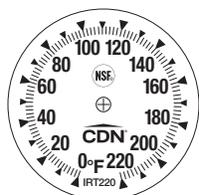


THERMOMÈTRE DE CUISSON

0 à 220°F

POUR LES RÔTIS, VIANDES & VOLAILLES

- Certifié NSF[®]
- Agrandi cadran de 1 1/2,5 cm
- Tige de 5"/12,7 cm
- Lentille incassable
- Sûr pour les lave-vaisselle commerciaux
- Logement d'acier inoxydable
- Étalonnage sur le terrain avec l'outil sur la gaine
- La gaine de plastique ABS de nourriture sûr avec BioCote[®]
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Monter: pince de poche



Note : Nettoyez la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

VARIÉ ET PRÉCIS !

- L'IRT220 est parfait pour les résultats professionnels avec les viandes, volailles, levure, pâte et de chocolat attempé. Utiliser ce thermomètre pour les nourritures cuisinées dans les fours conventionnels ou dans les fours à micro-ondes, fours de saurer, rôtissoire ou sur le grill.
- Ce thermomètre d'Insta-Read[®] est un instrument de précision, est aussi solide et durable. L'utiliser pour les lectures rapides et précises pendant la cuisson sur le fourneau — ou après avoir enlevé la nourriture des fours conventionnels ou de fours micro-onde.
- La tige mince d'acier inoxydable pénètre la viande facilement, et minimise la perte de jus.
- Les guides de température et d'étalonnage sont disponibles à www.CDNmeasurement.com

Note : Nettoyez la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

Important: NE PAS LAISSER DANS UN FOUR CHAUD OU AU MICRO-ONDE.

Conseil : Une fois la cuisson terminée, retirer la viande du four et laisser la se reposer pendant 10 à 15 minutes avant de découper. Cette période de repos est nécessaire pour la stabilisation de la température intérieure de la viande, de même que pour assurer une redistribution uniforme du jus. En agissant ainsi, vos viandes seront à la fois plus juteuses et plus faciles à trancher.



COMMENT RECALIBRER VOTRE THERMOMÈTRE

Un thermomètre à cadran bimétallique Insta-Read® peut perdre de sa précision après des années d'utilisation ou après une secousse particulièrement dure. L'écrou hexagonal sur la face inférieure du thermomètre est utilisé pour ramener le thermomètre dans l'étalonnage. Tout d'abord, vous avez besoin d'un récipient d'eau à une température connue — plus le milieu est proche, mieux c'est. Un thermomètre à fièvre est idéal pour mesurer la température de l'eau.

Faire un Coulis de Glace

1. Remplissez un récipient à mesurer de 1 tasse avec une bouillie d'eau glacée en utilisant 3 parties de glace pilée pour 1 partie d'eau.

Note : Il est très difficile d'obtenir une température de l'eau glacée de 32 °F / 0 °C. Elle sera probablement plus proche de 34 °F / 1 °C.

2. Laisser reposer 3 à 5 minutes.

Utilisation de l'Outil d'Étalonnage sur la Gaine

1. Placez l'écrou hexagonal du thermomètre dans la tête ou la clé de la gaine, selon le style de gaine.
2. Plonger la tige au milieu de la suspension de glace ou de l'eau bouillante (212 ° F / 100 ° C au niveau de la mer) à une profondeur d'au moins 3 pouces / 7,6 cm. **Ne laissez pas la tige toucher le fond du récipient.**
3. Tournez l'écrou dans le sens horaire pour augmenter la lecture. Tournez l'écrou dans le sens antihoraire pour diminuer la lecture.
4. Arrêtez de régler lorsque le pointeur indique la température de l'eau.

Utiliser de l'Eau Bouillante

L'eau bouillante (ajustez l'altitude au-dessus de 1000 pieds / 300 m *) peut être utilisée pour recalibrer votre thermomètre. Soyez prudent avec l'eau bouillante.

*** Note :** pour chaque 500 pieds / 150 m d'élévation, réduisez le point d'ébullition prévu de l'eau de 0.5 °F / 0,25 °C.

TEMPÉRATURES DE NOURRITURE SÛR D'USDA

* Bœuf, Veau, Agneau – bien cuit	160°F	..71°C
* Bœuf, Veau, Agneau – medium	145°F	..63°C
* Bœuf, Veau, Agneau – saignant	140°F	..60°C
Volaille	165°F	..74°C
* Porc/Jambon – précuit	145°F	..63°C
Viande Hachée	160°F	..71°C

* 3 minutes de temps de repos



Les propriétés antimicrobiennes sont intégrées à inhiber le développement des bactéries qui peuvent affecter ce produit. Selon les directives de l'EPA nous ne pouvons pas affirmer que les propriétés antimicrobiennes de ce produit protègent les utilisateurs ou d'autres contre les bactéries, virus, germes, ou d'autres maladies d'organismes. Ce produit ne protège pas les utilisateurs ou d'autres contre les bactéries d'origine alimentaire. Il faut toujours nettoyer et laver ce produit à fond avant et après chaque utilisation.

L'information dans ce document a été revue est crue pour être précise. Cependant, ni le fabricant ni ses affiliées n'assument la responsabilité pour les inexactitudes, les erreurs ou les omissions qui peuvent être contenues en ceci. Dans aucun événement le fabricant ou ses affiliées sont responsables des dommages directs, indirects, spéciaux, incidents ou conséquents présentés en utilisant ce produit ou résultant de n'importe quel défaut/omission dans ce document, même si conseillé de la possibilité de tels dommages. Le fabricant et ses affiliées réservent le droit pour faire des améliorations ou des changements à ce document et les produits et les services décrits à tout moment, sans notification ou sans obligation.



Garantie Limitée de 5 Années: N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la fabrication (exclusion des piles) au cours des cinq années d'achat original sera réparé ou remplacé sans charge sur le reçu de l'unité payée d'avance à : CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés durant transport ou défaillances causées par le non-respect des instructions d'accompagnement, entretien inadéquat, l'usure normale, altération, accident, mauvaise utilisation, modification non autorisée, la négligence évidente ou abus. CDN ne doit pas être tenu responsable quelque soit les dommages conséquents ou accessoires.

Pour plus de détails sur nos produits, veuillez visiter CDNmeasurement.com ou appeler 800-338-5594.

