



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY™

Modèle MYT200

Thermomètre de Viande/Levure

100 à 200°F/38 à 93°C

Parfait Pour

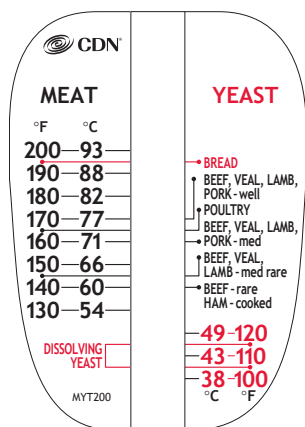
- Viandes, volailles, pains & levures

Facile à Utiliser

- Guide de température

Caractéristiques

- Peut aller au four
- Logement d'acier inoxydable
- Verre durable de laboratoire
- Colonne non mercurique



AVERTISSEMENT : Le thermomètre devient TRES CHAUD - NE PAS TOUCHER AVEC LES MAINS NUES.

Important : Le verre dans ce thermomètre n'est pas conçu pour résister aux températures élevées sous un grilleur ou dans certains grills de barbecue couvert. Ne pas laisser l'MYT200 dans la nourriture dans ces cas.

Note : Bien laver la tige du thermomètre avant chaque utilisation. Le liquide rouge dans le thermomètre est l'huile de nourriture-sûre.

Viande

Le MYT200 mesurera facilement la température de la viande ou de la volaille. La graduation montre les températures pour la cuisine sûre recommandées par L'USDA. Le thermomètre devrait être inséré au moins 5 cm dans la viande ou la volaille et loin de n'importe quel os. Si la viande est d'une forme irrégulière, vérifiez la température dans plusieurs différents endroits. (Il est particulièrement important dans la cuisson de la volaille.) Cela prendra 1-2 minutes pour la température de s'inscrire. Le thermomètre MYT200 peut rester dans la nourriture pendant la cuisine.

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.

Pain

Le MYT200 peut également vous aider à savoir quand votre pain est parfaitement cuit. Insérer la tige du thermomètre dans le centre du pain. Le pain sera cuit quand la température est à 88-93°C.

Levure

La levure, un organisme vivant, est considérée comme l'ingrédient magique dans la préparation du pain. Elle est dormante jusqu'à ce qu'elle soit mélangée avec de l'eau chaude. La température idéale pour ceci est de 40-46°C. Aux températures de 49°C et au-dessus la levure devient défectueuse. C'est pourquoi il est important d'utiliser le thermomètre MYT200 pour vérifier la température du liquide avec qui la levure est mélangée. Ajouter la levure à dissoudre quand la température du liquide est de 40-46°C. La levure sèche active est indiquée le plus souvent dans les recettes du pain. Pour les meilleurs résultats il est recommandé que la levure soit stockée dans le réfrigérateur ou le congélateur.



Il est sûr de prendre une bouchée quand la température est juste !™

L'information dans ce document à 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 responsable 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 confection au cours de 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 l'échec causé par altération, négligence évidente ou abus.



Component Design Northwest, Inc.
PO Box 10947
Portland, OR 97296-0947
Tel 800 338-5594
Fax 800 879-2364
Web www.cdn-timeandtemp.com