



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY™

Modèle TCG400

Thermomètre de Règle de Bonbon & de Friture

100 à 400°F/40 à 200°C

Parfait Pour

- Préparation des bonbons, gelés et fritures

Facile à Utiliser

- Echelle codée de couleur de 20,3 cm
- Indication de gamme de cible
- Guide de température
- La poignée en plastique reste fraîche

Caractéristiques

- Imperméable
- Verre de laboratoire durable
- Logement d'acier inoxydable
- Colonne non mercurique
- 2 façons de monter: pend/la pince d'acier inoxydable

Polyvalent. Précis. Délicieux !

Le TCG400 est conçu pour vous aider à préparer les bonbons, les gelés et les fritures supérieures. Le boîtier et la pince d'attachement sont faits d'acier inoxydable pour la sûreté et la longévité. Le bas de la colonne du verre est également enfermé en acier inoxydable pour l'empêcher de toucher les surfaces chaudes qui pourraient causer des relevés imprécis.

Les Bonbons

La préparation de bonbon exige un control précis de température pour les meilleurs résultats. A la différence de l'eau, la température du sirop n'augmente pas d'une façon douce quand le sirop est chaud – le sirop « fait une pause » à une certaine température. Pour cette raison, il est important d'observer la température à tout moment en chauffant le sirop de bonbon.

Conseils Pour Friture

- S'assurer que l'huile est à la température correcte avant d'ajouter la nourriture.
AVERTISSEMENT : Ajouter la nourriture soigneusement pour éviter d'éclabousser l'huile chaude.
- Utiliser assez d'huile. Quand la nourriture est ajoutée, elle abaisse la température d'huile. Les petites quantités d'huile se refroidiront

à une vitesse plus rapide par rapport aux grandes quantités. Faire frire aux températures inférieures à comme conséquence une couleur plus légère, moins de développement de saveur et une absorption accrue d'huile.

- Ajouter la nourriture à la température ambiante, si possible. La nourriture froide abaisse la température d'huile davantage par rapport à la nourriture d'une température ambiante.
- La cuisson dans les fournées, permet à l'huile de retourner à la température correcte avant d'ajouter plus de nourriture.
- Aux altitudes élevées, l'eau est bouillie à des températures plus basses qu'au niveau de la mer (100°C). Pour compenser, noter la température à laquelle l'eau est bouillie et soustraire cette quantité de la température de recette. Par exemple, si l'eau est bouillie à 97°C, il faut soustraire 3°C de la température désirée.

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

GUIDE DES TEMPERATURES POUR BONBON

Gelée	104°C
Fils	110-112°C
Boule Molle	112-115°C
Boule Ferme	118-120°C
Boule Dure	121-130°C
Petit Cassé	132-143°C
Grand Cassé	149-154°C
Caramel	158-170°C

GUIDE DES TEMPERATURES DE FRIRE

Frire Bas	163-170°C
Frire Haut	170-185°C
Crevette	177°C
Poulet	180°C
Oignons	188°C
Poissons	191°C
Beignets	191°C
Pommes de Terre/Frites	193°C

GUIDE DES TEMPERATURES D'HUILE

163-190°C est la température normale désirée pour la friteuse.

Note : Quand vous ajoutez les aliments à l'huile de cuisson, la température descend immédiatement d'environ 28°C. Vous devrez ramener l'huile à la température normale de cuisson. Faire frire les aliments à une température plus basse donne une coloration plus légère, moins de saveur, et une plus grande absorption d'huile par les aliments.

L'information dans ce document a été revue et 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 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