



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modelo: IRT220C

ProAccurate® Insta-Read® Termómetro de Cocina

-13 to +103°C

Parfait Pour

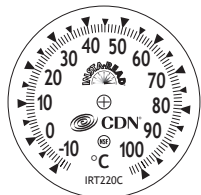
- Asados, carnes y aves
- Cocina de quemadores, hornos convencionales y de microondas

Facile à Utiliser

- 1 1/2.5 cm esfera magnificada
- Herramienta de calibración en la vaina

Caractéristiques

- Certificado NSF®
- Barra de 5"/12.7 cm
- Impermeable
- Irrompible
- Lente del polycarbonato
- Envoltura de acero inoxidable
- Calibración de campo
- Vaina de plástico ABS de alimentos-seguro con BioCote®
- Vaina pueda ser usado como extensión de puño
- Montaje: pinza de bolsillo



¡Versátil. Preciso. Delicioso!

- La IRT220C es perfecta para resultados profesionales con carnes, aves caseras, levaduras, masas y para temperar chocolate. Use este termómetro para alimentos cocinados en hornos convencionales o de microonda, horno de humo, rotisserie o en la parrilla.
- Este INSTA-READ® termómetro es un instrumento de precisión, siendo así escabroso y durable. Úselo para rápidas, medidas acertadas mientras cocina en la estufa – o para después de que la comida ha sido removida del horno convencional o de microondas.
- La barra delgada de acero inoxidable penetra las carnes fácilmente, y minimiza la pérdida de los jugos.
- Guías de temperatura y recalibración están disponibles en www.cdn-timeandtemp.com

Nota: Limpiar el tallo del termómetro antes de cada uso.

Importante: NO LO DEJE EN EL HORNO CALIENTE O EN EL MICROONDAS

Consejo: La carne debe “reposar” de 10 a 15 minutos una vez removida del horno. Esto permite que la parte interna de la carne se estabiliza y los jugos se distribuyan. De esto resultará un asado mas jugoso y fácil de cortar.

El sensor de temperatura esta entre el hoyuelo y la punta de la barra. Para mayor certeza, la barra debe ser insertada en la comida hasta el hoyuelo o mas arriba.



El bucle es la varilla del termómetro.



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

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 – précuit145°F . . .63°C
 - Viande Hachée160°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 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
info@cdn-timeandtemp.com
www.cdn-timeandtemp.com



* USDA n'endosse pas le produit, le service ou l'organisation.