

Návod k použití: Cooper 3210-08

Teploměr je určen pro grily a pánve. Umístěte jej přímo na povrch grilu. Ideální teplotní rozmezí pro povrch grilu je 163 až 177 °C podle tloušťky masa. Grilováním při teplotách 200 až 290 °C se maso sežehne, odpaří se šťáva a na povrchu se vytvoří karamelizovaná kůrka.

Čištění: Teploměr čistěte a sanitujte po každém použití. Umývejte jej ručně, ciferník nikdy neponořujte do vody. Silně ulpělou mastnotu odstraňujte hrubou stranou houbičky nebo jemnou kovovou vlnou.

Důležité upozornění:

Celé těleso teploměru je při použití na grilu extrémně horké. Nikdy teploměr nevyndávejte holýma rukama. Teploměr vyndávejte pomocí bočního okraje lopatky, kterým uchopíte úchytky na teploměru, jak je znázorněno na obrázku. Nevystavujte teploměr extrémně velkým teplotním změnám. Teploměr se nedoporučuje používat u grilů s otevřeným ohněm.

www.qia.cz

Qi Analytical s.r.o., Pod Karlovarskou silnicí 29
161 00 Praha 6, tel. 220 611187, qia@qia.cz

