



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modèle: IRT220C

ProAccurate® Insta-Read® Thermomètre de Cuisine

-13 to +103°C

Parfait Pour

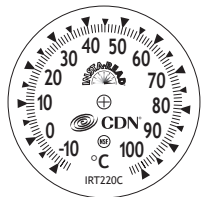
- Rôtis, viandes & volailles
- Cuisinière, fours conventionnels & fours à micro-onde

Facile à Utiliser

- 2.5 cm agrandi cadran
- Outil d'étalonnage sur la gaine

Caractéristiques

- Certifié NSF®
- 12.7 cm tige
- Imperméable
- Incassable
- Lentille polycarbonate
- Logement d'acier inoxydable
- Etalonnage
- La gain de plastique ABS de nourriture sûr avec BioCote®
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Monter: pince de poche



Polyvalent. Précis. Délicieux !

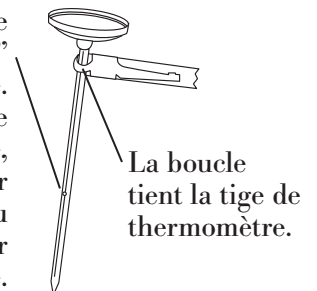
- L'IRT220C est parfait pour les résultats professionnels avec les viandes, volailles, levure, pâte et de chocolat attempé. Utiliser ce thermomètre pour les nourritures cuisinées dans les fours conventionnels ou dans les fours à micro-ondes, fours de saurer, rôtissoire ou sur le grill.
- Ce thermomètre 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.cdn-timeandtemp.com

Note : Bien laver la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

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

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.

Le détecteur de température est entre “la fossette” et la pointe de tige. Pour obtenir une meilleure précision de lecture possible, il est important d'insérer la base du thermomètre au moins jusqu'à la hauteur de la fossette.





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.