

## Termometr z sondą igłową ze stali nierdzewnej

Zakres mierzonych temperatur:  
-10 °C ~ + 100 °C

**A292.044**



Wbić termometr na głębokość przynajmniej 5 cm w najgrubszą część mięsa. Zmierzoną wartość można odczytać po 15 sekundach.

### **Nie zostawiać termometru w piekarniku.**

**Kuchenka mikrofalowa:** wbić sondę igłową termometru w potrawę i wstawić ją do kuchenki mikrofalowej. Dalej przygotowywać potrawę, tak jak zwykle. Jeżeli termometr jest wbity w produkt spożywczy, można go bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej.

Termometr nie może stykać się ze ściankami ani drzwiczkami kuchenki mikrofalowej.

### **Kalibrowanie:**

Wartości poniżej 0°C: napełnić duży pojemnik szklany 50/50 drobno rozkruszonym lodem i czystą wodą, dokładnie wymieszać. Włożyć termometr na głębokość 5 cm do pojemnika szklanego. Upewnić się, że termometr nie dotyka ścianek ani dna pojemnika. Odczekać 30 sekund i ustawić nakrętkę na 0°C.

Wartości powyżej 0°C: zanurzyć termometr w gotującej się wodzie, odczekać 30 sekund i ustawić nakrętkę na 100°C.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Faks: +49 (0) 5258 971-120