

## Thermomètre à sonde

en inox

Plage de températures : -10 °C à + 100 °C

**A292.044**



Insérer le thermomètre à une profondeur d'au moins 5 cm dans la partie la plus épaisse de la viande. Lire la valeur mesurée après 15 secondes.

**Ne pas laisser le thermomètre dans le four.**

Micro-ondes : insérer la sonde du thermomètre dans le plat, et le mettre dans le micro-ondes. Ensuite, faire cuire le plat normalement. Lorsque le thermomètre est correctement inséré dans un aliment, il peut être utilisé en toute sécurité dans le micro-ondes.

Le thermomètre ne doit pas être en contact avec la paroi ou la porte du micro-ondes.

**Calibrage :**

Valeurs inférieures à 0°C : remplir un grand récipient en verre à moitié de glace pilée et à moitié d'eau, puis bien mélanger. Insérer le thermomètre à une profondeur de 5 cm dans le récipient en verre. S'assurer que le thermomètre ne touche pas les parois et le fond du récipient. Après 30 secondes, mettre le thermomètre sur 0°C.

Valeurs supérieures à 0°C : immerger le thermomètre dans de l'eau en ébullition, attendre 30 secondes et mettre le thermomètre sur 100°C.