

Mode d'emploi

Thermomètre flottant sous vide

Matière: thermomètre en acier inoxydable, corps flottant en matière synthétique

Couleur: rouge/argent

Thermorésistance: 110°C

Dimensions (LxIxH): 5cm x 4.6cm



N° d'article:

24794

Utilisation:

- Préparer l'aliment à cuire selon la recette.
- Remplir une casserole avec de l'eau froide du robinet (env. 3 litres).
- L'affichage tourné vers le haut, plonger le thermomètre flottant dans l'eau.
- Chauffer l'eau jusqu'à ce que le thermomètre indique la température souhaitée.
- Ajouter l'aliment préparé et le cuire selon la recette.

Mise en garde:

- Le thermomètre flottant chauffe lui-aussi pendant la cuisson. Laisser refroidir l'eau avant de retirer le thermomètre.

Nettoyage:

- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser ni produits abrasifs, ni laine d'acier, ni produits d'entretien trop puissants. Ils rayeraient les surfaces du thermomètre.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **0844 466 466**. Nom du PDF: 24794_f11_240314