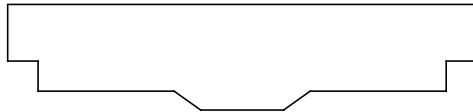


Escali

AH1



Visit www.escali.com for more details.



OVEN SAFE MEAT THERMOMETER

- » Oven safe bimetal thermometer
- » Dishwasher safe
- » Large easy to read dial
- » Premium stainless steel
- » Target cooking temperatures on dial face
- » Temperature range:
140° to 190°F / 60° to 87°C

PROPER USE & CARE

- » Insert the probe 2 to 2.5 inches into the thickest part of the meat.
- » Leave the thermometer in the meat through the entire cooking process.
- » Give the thermometer 1 to 2 minutes to adjust to the initial temperature of the meat.
- » It is not appropriate to measure meat less than 3 inches thick with this thermometer.
- » Clean the thermometer in between uses.
- » Clean with hot soapy water or use a dishwasher.

TERMÓMETRO DE CARNE SEGURO EN HORNO

- » Termómetro de bimetal seguro en horno
- » Seguro en lavaplatos
- » Dial de fácil lectura
- » Acero inoxidable premium
- » Temperaturas de cocción deseadas impresas en la cara del dial
- » Rango de temperatura:
140° a 190°F / 60° a 87°C

USO Y CUIDADO ADECUADO

- » Inserte la sonda 2 a 3 pulgadas dentro de la parte más gruesa de la carne.
- » Deje el termómetro en la carne a través de todo el proceso de cocción.
- » De al termómetro 1 o 2 minutos para ajustarse a la temperatura inicial de la carne.
- » No es apropiado medir carne de menos de 3 pulgadas de grosor con este termómetro.
- » Limpie el termómetro entre usos
- » Limpie con agua caliente y jabón o un lavaplatos.

THERMOMETRE A VIANDE ALLANT AU FOUR

- » Thermomètre bimétal allant au four
- » Résistant au lave-vaisselle
- » Cadran large facile à lire
- » Acier inoxydable haut de gamme
- » Temperaturas de cocción deseadas impresas en la cara del dial
- » Fourchette de températures:
140° à 190°F / 60° à 87°C

UTILISATION ET ENTRETIEN

- » Insérer la sonde à 5 à 6 cm de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande.
- » Laisser le thermomètre dans la viande durant toute la cuisson
- » Laisser 1 à 2 minutes au thermomètre pour s'ajuster à la température initiale de la viande.
- » Il n'est pas conseillé de mesurer la température de la viande à moins de 7 cm de profondeur avec ce thermomètre.
- » Nettoyer le thermomètre entre chaque utilisation.
- » Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un lave-vaisselle

Escali Corp.

© Escali, Minneapolis, MN, USA. All rights reserved.
Escali, the Escali logo and other Escali marks are owned by Escali and may be registered.

www.escali.com

Escali model # AH1



Made in China