

4 PACK INDIVIDUAL STEAK THERMOMETERS

Expert meat cooking requires correct measurement of internal temperatures. When the desired temperature has been reached, remove the meat from your grill. Allow to stand 5 to 10 minutes before carving.

INSTRUCTIONS

- Use the thermometers to grill steaks to your desired taste.
- Insert each personal steak thermometer into your steak prior to placing the steak on the grill
- Always insert the point into the thickest part of the meat as thin portions tend to cook through very fast making it difficult to measure for accurate doneness.
- When inserting the point into the meat, avoid fatty parts and bones.
- Leave each thermometer in the meat until the desired taste range has been achieved.
- Note: the internal temperature will continue to rise up 10 degrees after the meat has been removed from the heat source.

CLEANING & CARE

- Hand wash thermometer with warm soapy water after each use to prevent cross contamination.
- Dry each thermometer completely before putting them away.
- Not dishwasher safe.

WARNING

Thermometers will become hot during use. Professional quality BBQ glove or heavy duty oven mitt are recommended

**CAUTION: SHARP POINT
HANDLE WITH CARE
KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN**

Temperature Range

Rare	Medium	Well done
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Temperature indicator is accurate to (+/-)4°F / 2.2°C

Hendi b.v.
For technical information and Declarations of Conformity see www.hendi.eu.

4 STÜCK EINZELNE STEAK THERMOMETER

Professionelles Zubereiten von Fleisch erfordert die richtige Messung der Kerntemperatur. Beim Erreichen der Kerntemperatur nehmen Sie das Fleisch von Ihrem Grill. Lassen Sie das Fleisch nun 5-10 Minuten vor dem Tranchieren nachziehen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Verwenden Sie die Thermometer um Ihre Steaks exakt nach Ihrem Geschmack zuzubereiten.
- Stecken Sie in jedes Steak vor dem Grillen ein Thermometer
- Platzieren Sie das Thermometer immer an der dicksten Stelle des Steaks, da die dünneren Stellen schneller gar werden und somit eine genaue Kernmessung sehr schwierig ist.
- Stecken Sie das Thermometer nicht in fettige Stellen bzw in Knochen
- Lassen Sie das Thermometer solange Stecken, bis das gewünschte Garergebnis erreicht wurde.
- Beachten Sie, dass die die Kerntemperatur bis zu 10 °C weitersteigt, nachdem das Steak von der Hitzequelle entfernt wurde.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Waschen Sie das Thermometer mit der Hand mit warmen Seifenwasser nach jedem Gebrauch gründlich ab um Verunreinigungen sowie krankheitserregende Ablagerungen zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Thermometer danach gründlich ab
- Nicht geschirrspülmaschinengeeignet!

ACHTUNG

Die Thermometer werden während des Gebrauchs heiß.
Wir empfehlen die Verwendung von professionellen Grillhandschuhen oder schweren Topflappen.

**VORSICHT: SCHARFE SPITZE
VORSICHTIG BEHANDELN.
BEWAHREN SIE DIE THERMOMETER AUSSERHALB
DER REICHWEITE VON KINDERN AUF**

Temperatur Bereiche für die optimale Zubereitung

Rare	Medium	Well done
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Die Temperaturgenauigkeit liegt bei (+/-)4°F / 2.2°C

Hendi b.v.
Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe www.hendi.eu.

4 INDIVIDUELE STEAK THERMOMETERS

Professioneel vlees bereiden vereist een correcte meting van de interne temperatuur. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, haalt u het vlees van de grill. Laat het 5 tot 10 minuten rusten alvorens het aan te snijden.

INSTRUCTIES

- Gebruik de thermometers om gegrillde steaks op de gewenste smaak te krijgen.
- Steek elke individuele steakthermometer in de steak voordat de steak op de grill wordt geplaatst.
- Plaats de punt altijd in het dikste deel van het vlees daar dunne delen meestal snel doorkoken waardoor de juiste gaarheid moeilijk te meten is.
- Bij het plaatsen van de punt in het vlees, dient u vette delen en botten te vermijden.
- Laat elke thermometer in het vlees totdat de gewenste smaak is bereikt.
- Let op: de interne temperatuur zal blijven stijgen met 10 graden nadat het vlees is verwijderd van de hittebron.

REINIGING & ONDERHOUD

- Was de thermometer met de hand met warm water en zeep na elk gebruik om kruis besmetting te voorkomen.
- Droog elke thermometer helemaal alvorens ze op te bergen.
- Niet geschikt voor de vaatwasmachine.

WAARSCHUWING

Thermometers worden heet tijdens het gebruik. Professionele BBQ of oven handschoenen worden aangeraden tijdens het gebruik.

**LET OP: SCHERPE PUNT
VOORZICHTIG
BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN**

Temperatuurbereik

Rauw	Medium	Doorbakken
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Temperatuur indicator is nauwkeurig tot (+/-)4°F / 2.2°C

Hendi Polska Sp. z o.o.
Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg www.hendi.eu

TERMOMETRY DO STEKÓW – 4 SZT. W OPAK.

Profesjonalne pieczenie mięsa wymaga dokładnego pomiaru jego wewnętrznej temperatury. Kiedy mięso osiągnie oczekiwaną temperaturę, zdejmij je z grilla. Mięso powinno stygnąć 5 do 10 minut przed pocięciem go.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

- Używaj termometrów do grillowania czy pieczenia steków, aby osiągnąć smak, jaki lubisz.
- Włóż termometr do steka, zanim położysz mięso na grilla.
- Zawsze wkładaj sondę termometru w najgrubszy kawałek mięsa, ponieważ cienkie kawałki mięsa pieką się szybko, co sprawia, że trudno zmierzyć dokładnie temperaturę całego mięsa.
- Wkładając sondę termometru do mięsa, unikaj płatów tłuszczu i kości.
- Pozostaw każdy termometr w mięsie tak długo, aż mięso osiągnie żądany smak.
- Uwaga: temperatura wewnętrzna mięsa będzie rosła aż do 10 stopni nawet po tym, jak mięso zostanie już wyjęte z pieca czy grilla.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Czyszczenie termometrów ciepłą wodą z mydłem po każdym użyciu zapo biega rozwojowi bakterii na jego powierzchni.
- Każdorazowo przed schowaniem termometru, dokładnie wytrzyj go do sucha.
- Termometry nie nadają się do mycia w zmywarce.

OSTRZEŻENIA

Podczas użytkowania termometry nagrzewają się. Zaleca się używania profesjonalnych rękawic piekarskich.

**UWAGA: OSTRA KOŃCÓWKA
ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS UŻYTKOWANIA
TRZYMAĆ Z DAŁA OD DZIECI**

Skala temperatury

Surowy	Średnio wypieczony	Dobrze wypieczony
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Dokładność: (+/-)4°F / 2.2°C

Hendi Polska Sp. z o.o.
Aby uzyskać informacje techniczne i Deklaracje zgodności skontaktuj się z naszym dystrybutorem. Lista dystrybutorów dostępna na www.hendi.pl.

PAQUET À QUATRE THERMOMÈTRES BIFTECK INDIVIDUELS

Le rôtisserie de la viande demande un bon mesurage de la température à l'intérieur. Quand la température voulu est obtenue, enlevez la viande de la grille. Laissez reposer la viande 5 à 10 minutes avant de la couper.

INSTRUCTIONS

- Utilisez le thermomètre de griller des biftecks au choix.
- Enfoncez chaque thermomètre dans la viande avant de mettre la viande sur la grille.
- Toujours enfoncez le thermomètre dans la part la plus grosse, comme la part la plus mince a l'intention de devenir cuite très vite et se rend difficile à mesurer la bonne cuisson.
- Enfoncez le thermomètre dans la viande évitant des parts grasses et des os.
- Laissez chaque thermomètre dans la viande jusqu'à la température désirée.
- NOTE: la température à l'intérieur montera encore 10 degrés après le thermomètre sera enlevé.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Laver le thermomètre à main avec de l'eau chaude et avec du savon après chaque usage pour éviter la contamination croisée.
- Séchez chaque thermomètre complètement après le laver.
- Ne mettez pas dans la machine à laver.

ATTENTION

Les thermomètres deviennent chauds pendant l'usage.
Des moufles de four professionnel sont recommandés.

**ATTENTION: BOUT POINTU
MANIPULER AVEC SOIN
TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS**

Range de temperature

Saignant	À point	Bien cuit
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

L'indicateur de température est accurate jusqu'à (+/-) 4 F / 2.2°C

Hendi b.v.
Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir www.hendi.eu.



4 TERMOMETRI SINGOLI PER BISTECCE

La preparazione professionale della carne richiede la giusta misurazione della temperatura interna. Quando si raggiunge la temperatura desiderata, levare la carne dal vostro grill. Lasciate riposare la carne per 5 - 10 minuti prima di trinciare.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Usate il termometro per preparare le vostre bistecche esattamente secondo il vostro gusto.
- Inserite in ogni bistecca un termometro, prima di grigliare.
- Piazzate il termometro sempre nella parte più alta della bistecca, poiché la parte più fina cuoce prima e perciò una esatta misurazione interna risulta molto difficile.
- Non inserire il termometro nel grasso della carne o in un osso.
- Lasciare inserito il termometro, fino al raggiungimento della cottura desiderata.
- Attenzione: fare in modo che la temperatura interna salga a 10° dopo che la bistecca è stata tolta dalla fonte di calore.

PULITURA E MANUTENZIONE

- lavare accuratamente il termometro a mano, con acqua e sapone tiepidi, dopo ogni uso, per evitare sporcizia e depositi di agenti patogeni.
- Asciugare poi il termometro accuratamente.
- I termometri non sono adatti per la lavastoviglie!

ATTENZIONE

I termometri, durante l'uso si surriscaldano. Consigliamo l'uso di guanti professionali o di grossi stracci.

ATTENZIONE: LE PUNTE SONO ACUMINATE. TRATTARE CON PRUDENZA CUSTODIRE I TERMOMETRI FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

Zone di temperatura per una preparazione ottimale

Poco	Medio	Cotto bene
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

La precisione della temperatura può variare (+ / -) 2.2°C / 4°F

PACHE DE 4 TERMOMETRE INDIVIDUALE PENTRU FRIPTURĂ

Prepararea profesionistă a cărnii necesită măsurarea corectă a temperaturilor la interior. În momentul în care temperatura dorită a fost atinsă, îndepărtați carnea de pe grătarul dumneavoastră. Permiteți-i să stea 5-10 minute înainte să tăiați.

INSTRUCȚIUNI

- Utilizați termometrele pentru a frige fripturile pe grătar pe gustul dumneavoastră.
- Introduceți fiecare termometru personal pentru friptură în interiorul acesteia înainte de a pune friptura pe grătar.
- Introduceți întotdeauna vârful termometrului în partea cea mai groasă a cărnii deoarece părțile subțiri tind să se prăjească foarte repede făcând dificilă evaluarea preparării corespunzătoare.
- În momentul introducerii vârfului termometrului în carne, evitați părțile grase și oasele.
- Lăsați fiecare termometru în carne până ce gustul dorit a fost atins.
- Notă: temperatura internă va continua să crească cu 10 grade după ce carnea a fost îndepărtată de la sursa de căldură.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Spălați manual termometrul cu apă caldă cu săpun după fiecare utilizare pentru a preveni contaminarea.
- Uscați complet fiecare termometru înainte de a-l pune la loc.
- Nu se recomandă spălarea în mașina de spălat vase.

AVERTISMENT

Termometrele se vor încălzi în timpul utilizării. Se recomandă mănua pentru grătar de calitate profesională sau cea rezistentă la cuptor.

ATENȚIE: VÂRF ASCUȚIT A SE MANEVRA CU GRIJĂ A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA COPILOR

Limitele de Temperatură

Crudă	Medie	Bine făcută
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Indicatorul de temperatură este exact cu o marjă de eroare de +/-14° F / 2.2°C

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ СТЕЙКОВ – 4 ШТ. В УПАК.

Профессиональная обжарка мяса требует точного измерения его внутренней температуры. Снимите мясо с гриля, когда оно достигнет нужной температуры. Мясо должно остыть в течение 5 до 10 минут перед его резкой.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Используйте термометры для гриля или жарки стейков для достижения вкуса, который вам нравится.
- Вставьте термометр в стейк, прежде, чем положить мясо на гриле.
- Всегда вставляйте зонд термометра в самую толстую часть мяса, потому что тонкие куски мяса жарятся быстро, что затрудняет точное измерение температуры целого мяса.
- Устанавливая зонд термометра в мясо, избегайте фрагментов жира и кости.
- Оставьте каждый термометр в мясе так долго, пока мясо не достигнет желаемого вкуса.
- Внимание: внутренняя температура мяса поднимается до 10 градусов даже после того, как мясо будет вынуто из духовки или гриля.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Мойте термометр теплой водой с мылом после каждого использования, чтобы предотвратить рост бактерий на его поверхности.
- Каждый раз, перед тем, как убрать термометр, тщательно протрите его досуха.
- Термометры не пригодны для мытья в посудомоечной машине.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Во время использования термометры нагреваются. Рекомендуется использовать профессиональные пекарские рукавицы.

ВНИМАНИЕ: ОСТРЫЙ КОНЕЦ. СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ХРАНИТЕ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ.

Шкала температуры

Слабой прожарки	Средней прожарки	Хорошо прожаренный
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Точность: +/-14°F / 2.2°C

4 ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Το καλό ψήσιμο του κρέατος απαιτεί σωστή μέτρηση της εσωτερικής θερμοκρασίας. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, αφαιρέστε το κρέας από τη σχάρα. Αφήστε το για 5 με 10 λεπτά πριν το κόψετε.

ΟΔΗΓΙΕΣ

- Χρησιμοποιήστε τα θερμόμετρα για να ψήσετε κρέας σύμφωνα με το γούστο σας.
- Εισάγετε το κάθε θερμόμετρο στο κρέας πριν το τοποθετήσετε στη σχάρα
- Εισάγετε το άκρο πάντα στο πιο παχύ κομμάτι του κρέατος, επειδή τα λεπτά κομμάτια τείνουν να ψήνονται γρηγορότερα, καθιστώντας δύσκολη την εκτίμηση του εάν το κρέας είναι έτοιμο.
- Όταν εισάγετε το άκρο στο κρέας, αποφύγετε τα λιπαρά μέρη και τα κόκαλα.
- Αφήστε το θερμόμετρο στο κρέας μέχρι να επιτευχθεί το επίπεδο ψησίματος που επιθυμείτε.
- Σημείωση: η εσωτερική θερμοκρασία θα συνεχίσει να αυξάνεται έως και 10 βαθμούς, αφού αφαιρεθεί το κρέας από την πηγή θερμότητας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Πλύνετε στο χέρι το θερμόμετρο, με ζεστό σαπούνι, μετά από κάθε χρήση, για να αποφευχθεί η μόλυνση.
- Στεγνώστε τα θερμόμετρα εντελώς πριν τα βάλετε στην άκρη.
- Δεν είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Τα θερμόμετρα ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή ψιστοριάς επαγγελματικής ποιότητας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΙΧΜΗΡΟ ΣΗΜΕΙΟ ΧΕΙΡΙΣΤΕΙΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΦΥΛΑΣΤΕ ΤΟ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ

Εύρος θερμοκρασίας

Rare (Λίγο ψημένο)	Medium (Μέτριο)	Well done (Καλοψημένο)
60°C	68°C	77°C
140°F	155°F	170°F

Ακρίβεια μέτρησης θερμοκρασίας +/-14°F / 2.2°C

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Serviceworld
τηλ.: 210.6203.838 (10 γραμμές)
info@serviceworld.gr
www.serviceworld.gr

PKS Hendi South East Europe SA
Για τεχνικές πληροφορίες και δηλώσεις συμμόρφωσης, βλ. www.hendi.eu.

IT

RO

RU

GR

Hendi b.v.
Per informatie technische en dichtharazionen van conformiteit
consultare www.hendi.eu

Hendi b.v.
Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate
consultați www.hendi.eu.

Hendi Polska Sp. z o.o.
Dla uzyskania technicznej informacji i certyfikata
odpowiedzialności, skontaktuj się z naszym dystrybucyjnym. Spisok
dystrybucyjnych można znaleźć na stronie www.hendi.pl.

