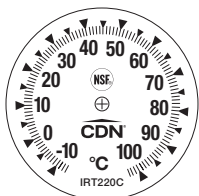


PARA ASSADOS, CARNES E AVES

- Certificado pela NSF[®]
- Visor de 2.5 cm/1" com ampliação
- Sonda de 12.7 cm/5"
- Vidro anti-estilhaçamento
- Pode ser lavado em máquinas de lavar louça comerciais
- Estrutura em aço inox
- Ferramenta de calibração na capa de proteção
- Capa protetora feita em plástico ABS alimentício com tecnologia antibacteriana BioCote[®]
- Capa pode ser utilizada como extensão
- Encaixe: Clip na capa protetora para pendurar no bolso



Nota: Limpe a sonda antes de cada uso

VERSÁTIL E PRECISO!

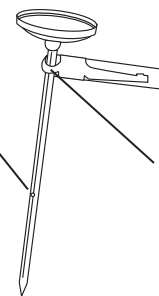
- O IRT220C é perfeito para resultados profissionais com carnes, aves, fermentos, massas e na temperagem de chocolate. Utilize esse termômetro para alimentos preparados em fornos, microondas, defumadores, rotisseries e em churrasqueiras.
- Esse termômetro Insta-Read[®] é um instrumento de precisão, contudo é resistente e durável. Utilize-o para rápidas e precisas medições durante ou após a cocção.
- A sonda fina permite a inserção em carnes minimizando a perda dos líquidos internos.

Nota: Limpe a sonda antes de cada uso

Importante: NÃO DEIXE O TERMÔMETRO DENTRO DE UM FORNO QUENTE OU MICROONDAS

Dica: Carnes devem descansar de 3 até 15 minutos após saírem do forno. Isso permite que a temperatura interna se estabilize e os sucos se redistribuam. O resultado será uma preparação mais suculenta.

O sensor de temperatura está localizado entre a pequena marca no meio do termômetro e a ponta da sonda. Para melhor precisão de medida, a sonda deve estar inserida no alimento até a ondulação ou acima dela.



O encaixe na capa protetora suporta a sonda do termômetro.

COMO CALIBRAR SEU TERMÔMETRO

Um termômetro Insta-Read® pode perder a precisão após anos de uso ou após uma tarefa particularmente exigente. A porca sextavada na parte inferior do termômetro é utilizada para calibrar o termômetro. Primeiro, será necessária uma vasilha com água em uma temperatura conhecida – quanto mais próxima de 25°C, melhor. Um termômetro de medição de febre é ideal para medir a temperatura da água.

Fazendo um Banho de Gelo

1. Encha um recipiente como uma xícara com 1 parte de água e 3 partes de gelo.

Nota: É muito difícil conseguir a temperatura de 0°C/32°F utilizando gelo e água. A água provavelmente estará mais próxima de 1°C/34°F.

2. Aguarde entre 3 e 5 minutos.

Utilizando a ferramenta de calibração na capa protetora

1. Encaixe a porca sextavada na parte superior da cabeça protetora.
2. Afunde a sonda do termômetro até uma altura de pelo menos 5 cm em água com gelo* (3/4 de gelo para 1/4 de água) ou água fervendo (100°C/212°F no nível do mar). **Não deixe a sonda encostar no fundo do recipiente.**
3. Gire a porca sextavada no sentido horário para o ponteiro indicar uma temperatura maior e no sentido anti-horário para ele indicar uma temperatura menor.
4. Pare de ajustar quando o ponteiro indicar a temperatura da água.

Utilizando Água Fervendo

Água fervendo (considere a variação se você estiver em uma altitude acima de 300 m*) também pode ser usada para calibrar o termômetro. **Por favor, tenha cautela ao fazer esse procedimento.**

***Nota:** Para cada 150 m de altitude, reduza a temperatura esperada de ebulição da água em 0.25°C.

TEMPERATURAS PARA UM CONSUMO SEGURO - USDA

* Carne bovina, Vitela, Cordeiro – bem passado	160°F . . 71°C
* Carne bovina, Vitela, Cordeiro – ao ponto	145°F . . 63°C
* Carne bovina, Vitela, Cordeiro – mal passado	140°F . . 60°C
Aves	165°F . . 74°C
* Suínos/Presuntos	145°F . . 63°C
Carne moída	160°F . . 71°C

* Deixar descansar por 3 minutos



As propriedades antimicrobianas foram concebidas para inibir o desenvolvimento de bactérias que possam afetar esse produto. De acordo com as diretrizes da Agência de Proteção Ambiental dos EUA (EPA), nós não podemos afirmar que as propriedades antimicrobianas desse produto protegem os usuários contra

bactérias, vírus, germes e organismos infecciosos. Esse produto não protege os usuários de bactérias transmitidas por meio dos alimentos. Sempre limpe e lave esse produto atentamente antes e depois de cada uso.

As informações contidas nesse documento foram revisadas e acredita-se que são precisas. No entanto, nem o fabricante e nem seus afiliados assumem responsabilidade por imprecisões, erros ou omissões que podem estar aqui contidas. Em nenhum caso o fabricante ou seus afiliados podem ser responsabilizados por danos diretos, indiretos, especiais, acidentais ou consequentes do uso do produto ou vindos de qualquer defeito ou omissão nesse documento, mesmo tendo sido avisados da possibilidade ou existência de tais problemas. O fabricante e seus afiliados se reservam o direito de fazer melhorias ou mudanças nesse documento e nos produtos e serviços aqui descritos a qualquer momento, sem aviso prévio ou obrigações.



1 Ano de Garantia Limitada: Qualquer instrumento comprovadamente defeituoso na sua construção dentro de 1 ano da data da compra original será consertado ou trocado mediante o envio do produto (pré-pago) para: BREXPROM, Rua Brigadeiro Brito Delamare, 24, São Paulo, SP 03566-030 Brasil. Essa garantia não cobre danos causados durante o envio ou danos causados por mal-uso, manutenção inadequada, desgaste natural, alterações, erros de uso, modificações não autorizadas, abuso ou descuido. CDN e seus afiliados não poderão ser responsabilizados por danos acidentais ou consequentes do uso, em nenhuma forma. Essa garantia somente é válida para uso doméstico e não possui validade para uso comercial ou outros usos para os quais o produto não foi projetado.

Para mais informações detalhadas,
visite banneton.com.br ou
CDNkitchen.com.

