

PARA CALDAS, GELEIAS E ÓLEO

- Escala colorida de 20.3cm/8"
- À prova d'água
- Pode ir na máquina de lavar louças
- Vidro para laboratório
- Indicadores de temperatura de caldas e frituras
- Estrutura feita com aço inox
- Coluna sem mercúrio
- Suporte de plástico se mantém frio
- Guia de temperaturas
- 2 posições de uso: pendurado/preso com o clip de aço inoxidável



VERSÁTIL E PRECISO!

O Termômetro em Régua para Óleo e Caldas (TCG400) CDN foi desenvolvido para ajudar cozinheiros a atingirem resultados superior com caldas e frituras. A estrutura e o clip são feitos de aço inoxidável para segurança e durabilidade. A parte inferior da coluna de vidro também é protegida com aço inoxidável para prevenir que leituras imprecisas sejam medidas.

CALDAS

Fazer caldas requer um controle preciso de temperatura. Diferente da água, a temperatura da calda não aumenta de forma gradativa quando aquecida – ela faz pequenas pausas em certas temperaturas antes de continuar a subir. Por essa razão, é importante observar a temperatura atentamente durante o preparo.

DICAS PARA FRITURAS

- Certifique-se de que o óleo está na temperatura correta antes de adicionar o alimento.
CUIDADO: Adicione o alimento lentamente para evitar respingos.
- Utilize a quantidade adequada de óleo. Quando o alimento é adicionado, a temperatura do óleo abaixa. Pequenas quantidades de óleo esfriarão mais rapidamente que quantidades maiores. Fritar em temperaturas mais baixas resulta em cores mais claras, menos desenvolvimento de sabor e maior absorção de óleo.
- Adicione o alimento em temperatura ambiente, se possível. Alimentos gelados esfriarão o óleo mais que alimentos em temperatura ambiente.
- Quando cozinhar em porções, permita que o óleo retorne a temperatura ideal antes de adicionar mais alimento.
- Em altitudes elevadas, a água ferve em temperaturas mais baixas que 100°C/212°F. Para compensar, anote a diferença e subtraia da temperatura indicada na receita. Por exemplo, se a água ferver a 97°C/206°F, diminua 3°C/6°F da temperatura desejada.

Importante: SEMPRE POSICIONE O TERMÔMETRO TCG400 NA PAINELA ANTES DE ENCHÊ-LA OU APLICAR CALOR.

Nota: Para ajustar, pressione o centro do clip e deslize o termômetro para cima ou para baixo.

Nota: Limpe a sonda do termômetro após cada uso. O líquido na coluna de vidro é óleo seguro para contato com alimentos.

GUIA DE PONTOS DE AÇÚCAR

Fio Fino	214°F . . .	101°C
Fio Forte	217°F . . .	103°C
Pérola	226°F . . .	108°C
Ponto para Calda Base	230–234°F . . .	110–112°C
Bala Mole	234–240°F . . .	112–115°C
Bala Firme	244–248°F . . .	118–120°C
Bala Dura	250–266°F . . .	121–130°C
Crosta Mole	270–290°F . . .	132–143°C
Crosta Dura	300–310°F . . .	149–154°C
Caramelo	316–338°F . . .	158–170°C

AJUSTES DOS PONTOS DE CALDA DE ACORDO COM A ALTITUDE

ESTÁGIO	600 m	1,500 m	2,300 m
Bala Mole	110–113°C	107–110°C	104–107°C
Bala Firme	114–118°C	111–114°C	108–112°C
Bala Dura	119–129°C	115–125°C	113–123°C
Crosta Mole	130–141°C	127–141°C	124–135°C
Crosta Dura	147–152°C	143–149°C	140–146°C

GUIA PARA A TEMPERATURA DO ÓLEO

163-190°C é normalmente a temperatura desejada para frituras por imersão.

Nota: Quando um alimento é adicionado ao óleo quente, a temperatura do óleo cai imediatamente em pelo menos 28°C. Você precisará levar o óleo de volta a temperatura desejada de fritura. Fritar em temperaturas baixas resulta em cores mais claras, menor desenvolvimento de sabor e maior absorção de óleo.

GUIA PARA FRITURA POR IMERSÃO

Fritura em Óleo Médio	325–340°F . . .	163–170°C
Fritura em Óleo Quente	340–365°F . . .	170–185°C
Camarão	350°F . . .	177°C
Frango	355°F . . .	180°C
Cebolas	370°F . . .	188°C
Peixe	375°F . . .	191°C
Donuts	375°F . . .	191°C
Batatas Fritas	380°F . . .	193°C

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.

