

Texte français au verso

## Gebrauchshinweis

# Fleischthermometer «easy grill» (4er-Set)

Gehäuse und Fühlernadel sind aus Edelstahl. Die inneren Ringe der Gehäuse haben unterschiedliche Farben: hellblau, grün, schwarz und rot für die einfache Erkennung des eigenen Fleischstückes. Am Rand der Gehäuse befindet sich jeweils ein verstellbarer roter Pfeil. Der Pfeil wird vor dem Einstecken und Braten/Grillen auf die gewünschte Garstufe gestellt, damit das Ablesen einfacher geht. Geeignet für Grill, Bratpfanne, Backofen.

### Vor dem ersten Gebrauch

- Nadel mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

### Erklärung der Piktogramme

- |                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| ● bien cuit (durchgebraten) | Geflügel, Schwein |
| ● bien cuit (durchgebraten) | Rind, Kalb        |
| ● à point (halb durch)      | Rind, Kalb, Lamm  |
| ● rosa (rosa)               | Rind, Kalb, Lamm  |
| ● saignant (blutig)         | Rind, Lamm        |

### Anwendung

- Roter Pfeil des Thermometers auf die gewünschte Garstufe stellen, z. B. saignant für Rind, Lamm.
- Mind.  $\frac{2}{3}$  der Fühlernadel **seitlich** in das Fleischstück stecken.
- Fleisch braten/grillen, wenden, fertig braten/grillen, bis der Zeiger im Thermometer auf den eingestellten roten Pfeil zeigt und damit die gewünschte Garstufe erreicht ist.

### Achtung

- Der Thermometer wird während dem Braten/Grillen heiss. Nicht mit blossen Fingern anfassen!
- Die Nadel ist spitzig → Verletzungsgefahr!

### Reinigung

- Spülmaschinengeeignet.

Deutscher Text auf der Rückseite

## Mode d'emploi

# Thermomètre «easy viande» (jeu de 4)

Le boîtier et l'aiguillon sont en acier inox. Chaque boîtier est équipé d'un anneau intérieur de couleur différente (bleu ciel, vert, noir et rouge), permettant à chaque convive de reconnaître son morceau de viande. Au bord du boîtier se trouve une flèche rouge orientable, facilitant la lecture. Avant de mettre le thermomètre en place, cette flèche est positionnée selon le degré de cuisson souhaité. L'instrument est utilisable pour la cuisson sur le gril, à la poêle ou au four.

### Avant la première utilisation

- Laver l'aiguillon à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

### Explication des pictogrammes

- |             |                    |
|-------------|--------------------|
| ● bien cuit | volaille, porc     |
| ● bien cuit | bœuf, veau         |
| ● à point   | bœuf, veau, agneau |
| ● rose      | bœuf, veau, agneau |
| ● saignant  | bœuf, agneau       |

### Utilisation

- Positionner la flèche du thermomètre en fonction de la cuisson désirée, p. ex. saignant pour bœuf et agneau.
- Piquer au moins les  $\frac{2}{3}$  de l'aiguillon **latéralement** dans le morceau de viande.
- Rôtir/griller la viande d'un côté, la retourner et la rôtir/griller de l'autre côté jusqu'à ce que l'aiguille du thermomètre rejoigne la flèche rouge telle que positionnée au départ. Le degré de cuisson souhaité est alors atteint.

### Attention

- Le thermomètre chauffe en cours de cuisson. Ne pas y toucher mains nues.
- L'aiguillon est pointu, veiller à ne pas s'y blesser!

### Entretien

- Passe au lave-vaisselle.