

ES Termómetro de horno

Muchos hornos mantienen la temperatura configurada de forma imprecisa de forma que se hace necesario controlarla y reajustarla. Este práctico termómetro de acero inoxidable le ayuda a tener la temperatura correcta a la vista. Así sus pasteles y asados salen simplemente mejores.

Nota: El termómetro del horno constituye un instrumento de ayuda muy importante para una cocción protectora según el método de bajas temperaturas. Con este método, su carne sale jugosa y delicada.

División de escala bien legible de 50° C – 300° C

Sólo hay que engancharlo a la rejilla del horno o colocarlo encima

Nota de mantenimiento: antes de la primera utilización y después de cada utilización, límpielo con un paño húmedo con algo de lavavajillas. Retire la humedad y séquelo frotando. No apto para lavavajillas.

PT Termómetro de forno

Muitos fornos não mantêm a temperatura ajustada com precisão, pelo que é necessário controlar e eventualmente reajustar a mesma. Este termómetro prático em aço inoxidável ajuda-o a manter o controlo da temperatura correta. Assim, os bolos e os assados saem melhores.

Nota: o termómetro de forno é um instrumento de grande ajuda para cozinhar com o método de cozedura a baixas temperaturas. Com este método, a carne fica tenra e suculenta. Escala de leitura fácil dos 50 °C aos 300 °C Basta pendurar na grelha do forno ou colocar sobre a mesma

Recomendação de cuidado: limpar com um pano húmido, com um pouco de detergente, antes da primeira utilização e depois de cada utilização subsequente. Limpar com um pano húmido e secar. Não pode ser lavado na máquina.

PL Termometr do piekarnika

Wiele piekarników tylko niedokładnie utrzymuje ustaloną temperaturę, co powoduje konieczność kontrolowania i ewentualnie ponownej regulacji temperatury. Ten praktyczny termometr ze stali nierdzewnej pomoże Państwu obserwować właściwą temperaturę. W ten sposób Państwa ciasta i pieczenie po prostu lepiej się udadzą.

Wskazówka: Termometr do piekarnika jest bardzo ważnym instrumentem pomocniczym przy łagodnym gotowaniu w niskich temperaturach. Przy stosowaniu tej metody przyrządzane przez Państwa mięso będzie soczyste i delikatne. Łatwa do odczytania podziałka skali od 50° C – 300° C Do prostego zawieszenia na kratce piekarnika lub do postawienia na niej.

Wskazówka pielęgnacyjna: przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu oczyścić wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzeć wilgotną ściereczką i wysuszyć. Nie przeznaczony do zmywania w zmywarce.

CZ Teploměr do trouby

Mnoho pečících trub udržuje nastavenou teplotu jen nepřesně, takže je zapotřebí kontrola a případné přenastavení. Tento praktický teploměr z nerezové oceli vám pomůže udržet na očích správnou teplotu. Tím pádem budou vaše koláče a pečeně jednoduše lepší.

Upozornění: Teploměr do trouby je velmi důležitým pomocníkem pro šetrné pečení podle metody nízké teploty. Pomocí této metody bude maso šťavnaté a křehké.

Snadno čitelná stupnice 50 ° C - 300 ° C

Lze jednoduše zavěsit nebo postavit na mřížku v troubě.

Návod na údržbu: Před prvním použitím a po každém použití vyčistěte vlhkým hadříkem s trochou saponátu. Vlhkost otřete a vysušte. Nelze umývat v myčce na nádobí.

GR Θερμόμετρο φούρνου

Πολλοί φούρνοι δεν έχουν ένδειξη ακριβούς θερμοκρασίας με αποτέλεσμα να είναι απαραίτητος ο έλεγχος και η επαναρύθμιση της θερμοκρασίας. Αυτό το πρακτικό θερμόμετρο από ατσάλι σας βοηθάει να βλέπετε τη σωστή θερμοκρασία. Έτσι βγαίνουν από το φούρνο τα γλυκά και τα φαγητά σας απλά καλύτερα.

Ένδειξη: Το θερμόμετρο φούρνου είναι ένα πολύ χρήσιμο εργαλείο για το μαγείρεμα σύμφωνα με τη μέθοδο χαμηλής θερμοκρασίας. Με αυτή τη μέθοδο γίνεται το κρέας σας ζουμερό και μαλακό. Ευαγνώστη εισαγωγή κλίμακας από 50° C έως 300° C. Απλά κρεμάστε το ή τοποθετήστε το στη σχάρα του φούρνου.

Φροντίδα: Καθαρίστε το με ένα βρεγμένο πανί και μετά από κάθε χρήση. Ξεβγάλτε το με υγρό πανί και τρίψτε το να στεγνώσει. Δεν είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων.

RU Термометр для духового шкафа

Многие духовые шкафы поддерживают температуру не совсем точно, поэтому необходимо контролировать и регулировать ее. Этот практичный термометр из нержавеющей стали поможет вам следить за требуемой температурой приготовления. Благодаря правильной температуре ваши кондитерские и кулинарные изделия получатся особо вкусными и румяными.

Указание: термометр для духового шкафа является очень важным кухонным инструментом для точного приготовления блюд в духовых шкафах по методу невысоких температур. Мясо, приготовленное по этому методу, станет сочным и мягким. Удобная шкала температур от 50° C – 300° C. Просто повесить или поставить на решетку духовки. Указание по уходу за прибором: необходимо протереть влажным кухонным полотенцем с небольшим количеством моющего средства перед первым использованием и после каждого применения. После этого еще раз протереть мокрым кухонным полотенцем и вытереть насухо. Не предназначен для мытья в посудомоечной машине.

WESTMARK

OFENTHERMOMETER OVEN THERMOMETER



WESTMARK QUALITY

DE

Ofenthermometer

Hinweis: Das Ofenthermometer ist ein sehr wichtiges Hilfsinstrument für das schonende Garen nach der Niedrigtemperaturmethode. Mit dieser Methode gelingt Ihr Fleisch saftig und zart.

Gut ablesbare Skaleneinteilung von 50° C – 300° C

Einfach an das Gitter des Backofens einhängen oder darauf stellen.

Pflegehinweis: vor der ersten Nutzung und nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel reinigen. Feucht abwischen und trockenreiben. Nicht spülmaschinengeeignet.

GB

Oven thermometer

Attention: The oven thermometer is a very important aid in gentle cooking using the low temperature method which also helps you cook succulent and tender meat.

Easy to read display from 50° C – 300° C

Simply hang onto oven rack or stand upright.

Care instructions: Wipe with a damp cloth and a little washing up liquid and then dry before first use and each use after.

FR

Thermomètre pour four

Beaucoup de fours ne tiennent la température réglée que de manière imprécise ; un contrôle et, le cas échéant, un rajustage s'avèrent parfois nécessaires. Ce thermomètre pratique en acier inoxydable vous aide à mieux contrôler la bonne température. Vos gâteaux et rôtis réussissent à la perfection.

Remarque : le thermomètre pour four est un instrument très utile pour une cuisson douce selon la méthode à basse température. Avec cette méthode, vos viandes restent tendres et moelleuses.

Graduations parfaitement bien lisibles de 50° C – 300° C

À accrocher tout simplement à la grille du four ou à poser dessus.

Consigne d'entretien: nettoyer le thermomètre avant la première utilisation et après chaque utilisation avec un chiffon humide et un peu de produit à laver la vaisselle. Frotter à l'état humide puis sécher le thermomètre. Ne va pas au lave-vaisselle.

NL

Oventhermometer

Bij veel ovens komt de temperatuur niet exact overeen met de ingestelde temperatuur, zodat een controle en eventuele aanpassing achteraf nodig is. Deze praktische thermometer uit roestvrij staal helpt u om de juiste temperatuur te behouden. Zo lukt uw gebak en gebrad nog beter.

Tip: de oventhermometer is een zeer belangrijk hulpmiddel voor zachte braadmethodes op lage temperaturen. Met deze methode blijft uw vlees sappig en mals.

Goed afleesbare schaalinstelling van 50 °C – 300 °C

Gewoon aan het rooster van de oven hangen of erop plaatsen.

Onderhoud: voor het eerste gebruik en na ieder gebruik met een vochtige doek en wat spoelmiddel reinigen en daarna droogwrijven. Niet vaatwasmachinebestendig.

IT

Termometro da forno

Molti forni mantengono la temperatura impostata solo in maniera imprecisa, rendendo impossibile qualsiasi controllo o un eventuale aggiustamento successivo. Questo pratico termometro in acciaio inossidabile vi aiuterà a tenere sotto controllo la temperatura corretta. In questo modo, le vostre torte ed i vostri arrostiti saranno sempre perfetti.

Avvertenza: il termometro da forno rappresenta un importantissimo strumento di ausilio per una cottura rispettosa degli alimenti secondo il metodo della bassa temperatura. Con questo metodo, la carne rimarrà sempre tenera e succulenta. Suddivisione della scala ben leggibile da 50 °C a 300 °C. Da appendere semplicemente alla griglia del forno o da appoggiare sulla stessa. Istruzioni per la cura: prima del primo utilizzo e dopo ogni uso, pulire con un panno umido ed una modica quantità di detergente. Detergere ed asciugare strofinando. Non adatto alla lavastoviglie.

RO

Termometru pentru cuptor

Multe cuptoare nu mentin o temperatura constanta in interior, iar asta inseamna ca verificarea si ajustarea temperaturii este deseori necesara. Acest termometru practic fabricat din inox va ajuta sa mentineti temperatura corecta in cuptor. Astfel veti gati si veti coace mai bine! „

Atentie: Termometrul pentru cuptor este un ajutor important pentru gatitul la temperaturi mici, cu care puteti realiza preparate succulente si fragede din carne. Cadranul usor de citit afiseaza temperaturi cuprinse intre 50° C – 300° C. Puteti sa agatati termometrul de raftul cuptorului sau sa il asezati in pozitie verticala pe acesta.

Intretinere: Stergeti termometrul cu un servet umed si putin sapun, iar apoi uscati-l inainte de prima utilizare si inainte de fiecare utilizare.

WESTMARK

3027669-208

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany
www.westmark.de

5 Jahre Garantie
years guarantee



WESTMARK QUALITY