

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 ustawioną 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 kontrolovat a případně 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
Fronťida: Kaňte to me ďávky na rámku pečiarek. Uzápis: 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.

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.
Ενδειξη: 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. Ευανάγνωστη εισαγωγή κλίμακας από 50 ° C έως 300 ° C. Απλά κρεμάστε το ή τοποθετήστε το στη σχάρα του φούρνου.
Lze jednoduše zavěsit nebo postavit na mřížku v troubě.

RU Термометр для духового шкафа
Многие духовые шкафы поддерживают температуру не совсем точно, поэтому необходимо контролировать и регулировать ее. Этот практический 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

EDELSTAHL®
Rost frei
Stainless steel

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 eihängen 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.

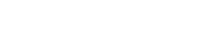
GB
Oven thermometer

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**IT** Termometro da forno

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

In questo modo, le vostre torte ed i vostri arrosti saranno sempre perfetti.

Avvertenza: il termometro da forno rappresenta un importantissimo strumento di ausilio per una cottura rispettosa degli alimenti.

Goed afleesbare schaalinstelling van 50 °C – 300 °C

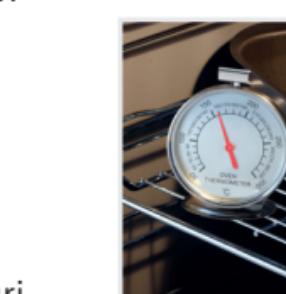
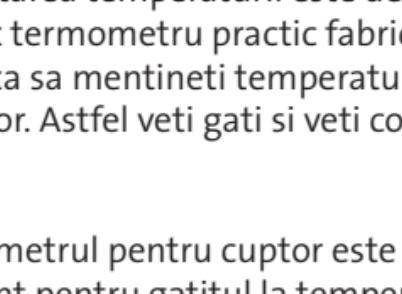
Con questo metodo, la carne rimarrà sempre tenera e succulenta. Suddivisione della scala ben leggibile da 50 °C a 300 °C. Da appendere semplicemente alla griglia del forno o da appoggiare sulla stessa.

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

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.

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

WESTMARK



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

5 Jahre Garantie
5 years guarantee



WESTMARK QUALITY