



Bratenthermometer

H 070-MF

mit Spitze

Dieses Hochwertige Thermometer wurde zusammen mit und für die Manufactum GmbH & Co.KG entwickelt und ist ausschließlich über diese Webseite „www.manufactum.de“ zu

Anwendung: Gastronomie, Lebensmittelindustrie, Haushalte

Nenngröße: 63 mm

Schaftlänge: 150 mm, Edelstahl 1.4301 mit Spitze

Gehäuse: Edelstahl 1.4301

Übersteckring: Edelstahl 1.4301

Zifferblatt: Aluminium grau

Zeiger: Aluminium rot

Sichtscheibe: Instrumentenflachglas

Messelement: Bimetallwendel

Anzeigebereich: 0+120°C

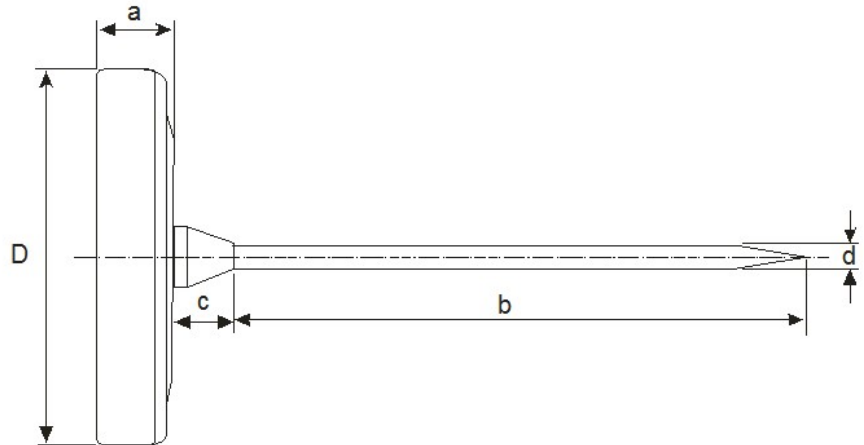
Anzeigegegenauigkeit: Klasse 2 (DIN 16203 / DIN EN 13190)

Bratenthermometer

H 070-MF

mit Spitze

Dieses Hochwertige Thermometer wurde zusammen mit und für die Manufactum GmbH & Co.KG entwickelt und ist ausschließlich über diese Webseite „www.manufactum.de“ zu



Nenngröße (NG)	a	b	c	d	D
63	9,5	145	10	4	63

Angaben in mm

Allgemeine Informationen

Weitere Ausführungen und Sonderwünsche können wir auf Anfrage anbieten.

Dieses Datenblatt entspricht dem heutigen Stand der Technik. Änderungen behalten wir uns vor.

<p>thermo: bau</p>	<p>Pflege- und Gebrauchsanweisung</p>	<p>Bratenthermometer</p>
<p>Der Schaft wird in die Mitte des dicksten Fleischteiles, bei Geflügel zwischen Rumpf und Schenkel, mind. 6 cm tief eingestochen. Nach etwa einer Minute kann die Kerntemperatur abgelesen werden. Danach muss das Gerät entfernt werden. Das Fleisch ist zum Verzehr geeignet, wenn der Zeiger die gewünschte Gartemperatur auf der Skala erreicht hat. Nach Gebrauch sollten Sie den Messfühler mit heißem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen. Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.</p>		
<p>Spitze nicht mit Gewalt in harte Stoffe eindrücken, da sich sonst der empfindliche Messfühler verbiegen kann und dann eine genaue Messung nicht mehr möglich ist.</p>		
<p>Bitte beachten Sie die Verletzungsgefahr aufgrund der scharfen Spitze. Schützen Sie das Thermometer bitte vor Fall, Stoß und Überhitzung.</p>		
<p>Auf dieses Produkt gewähren wir Garantie im Rahmen der gesetzl. Regelung. Die Garantie umfasst die Behebung der Mängel, die nachweisbar auf die Verwendung nicht einwandfreien Materials oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind. Wir übernehmen weder eine Gewähr noch irgendwelche Haftung für Schäden oder Folgeschäden im Zusammenhang mit diesem Produkt.</p>		
		<p>Stand: 27.03.2017</p>