



Garstufenthermometer

H 080

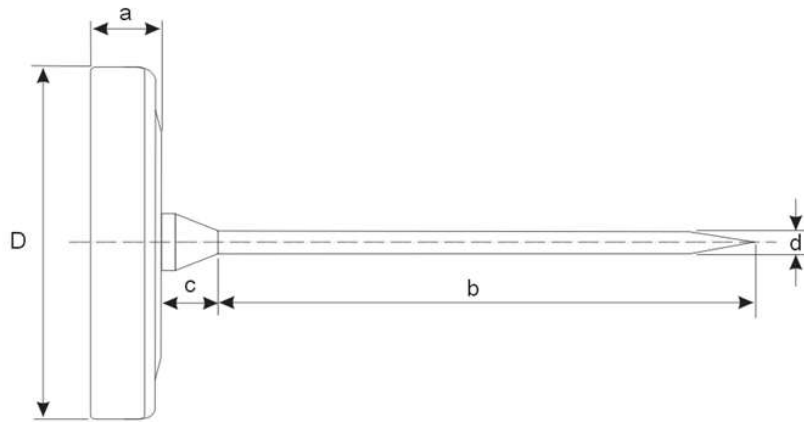
mit Spitze

Anwendung:	Gastronomie, Lebensmittelindustrie, Haushalte
Nenngröße:	63 mm
Schaftlänge:	110 mm, Edelstahl 1.4301 mit Spitze
Gehäuse:	Edelstahl 1.4301
Übersteckring:	Edelstahl 1.4301
Zifferblatt:	Aluminium grau
Zeiger:	Aluminium himbeerrot
Sichtscheibe:	Instrumentenflachglas
Messelement:	Bimetallwendel
Anzeigebereich:	45 – 95°C, 3 verschiedene Garstufen und 5 verschiedene Fleischsorten
Anzeigegegenauigkeit:	Klasse 2 (DIN 16203 / DIN EN 13190)

Garstufenthermometer

H 080

mit Spitze



Nenngröße (NG)	a	b	c	d	D
63	9,5	100	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.

WIRTHWEIN^{food} GARSTUFENTHERMOMETER

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung. Sie haben ein deutsches Qualitätsprodukt erworben. Getreu nach unserem Motto, „Die Großen schaffen das Große, die Guten das Dauerhafte“, wurde dieses Bimetall-Thermometer nach hergebrachten Standards, aus klassischen Materialien, ebenfalls aus Deutschland, entwickelt, als Geschmacksmuster angemeldet und arbeitsaufwendig gefertigt.

Dieses Thermometer erleichtert Ihnen das perfekte Kochen insofern, als dass Sie im Gegensatz zu einem herkömmlichen Bratenthermometer nicht nur die Kerntemperatur ablesen können, sondern bis zu drei verschiedene Garstufen fünf verschiedener Fleischsorten. Hierfür wird der Schaft des Thermometers in die Mitte des dicksten Fleischteils, bei Geflügel zwischen Rumpf und Schenkel, mind. 4 cm eingestochen. Nach etwa einer Minute kann man die jeweilige Garstufe ablesen. Danach muss das Gerät entfernt werden. Das Thermometer kann bei einer Temperatur von 100°C im Backofen bleiben.

Unverbindliche Garstufen:

	Rind	Lamm	Geflügel	Schwein	Kalb
blutig	50-55°C	50-55°C			
medium/rose	57-69°C	60-68°C		60-64°C	55-55°C
durchgebraten	80-90°C	75-82°C	85-90°C	75-79°C	75-79°C

ACHTUNG! Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet. 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. Bitte beachten Sie die Verletzungsgefahr aufgrund der scharfen Spitze. Schützen Sie das Thermometer bitte vor Fall, Stoß und Überhitzung. Auf dieses Produkt gewähren wir Garantie im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen. Die Garantie umfasst die Behebung von Mängeln, 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.

Wir hoffen, dass Sie mit unserem Produkt zufrieden sind und würden uns freuen, wenn Sie uns weiterempfehlen. Bei Fragen, Anregungen oder bei der Suche nach anderen Thermobau-Produkten, steht Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.