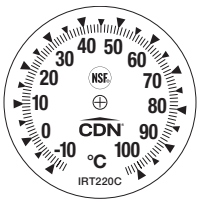
CDN®
Measurement Tools

TERMÓMETRO DE COCINA

-13 a +103°C

POUR ASADOS, CARNES Y AVES

- Certificado NSF®
- 1"/2,5 cm esfera magnificada
- Vástago de 5"/12,7 cm
- Lente inastillable
- Seguro para lavavajillas comerciales
- Carcasa de acero inoxidable
- Calibración de campo con herramienta en la vaina
- Calibración de campo
- Vaina de plástico ABS de alimentos-seguro con BioCote®
- Vaina pueda ser usado como extensión de puño
- Montaje: pinza de bolsillo



Nota: Limpiar el vástago del termómetro antes de cada uso.

¡VERSÁTIL Y PRECISO!

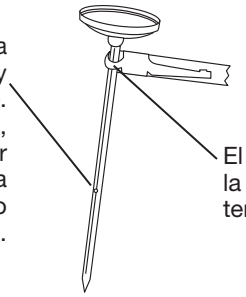
- La IRT220C es perfecta para resultados profesionales con carnes, aves caseras, levaduras, masas y para temperar chocolate. Use este termómetro para alimentos cocinados en hornos convencionales o de microonda, horno de humo, rotisserie o en la parrilla.
- Este INSTA-READ® termómetro es un instrumento de presición, siendo así escabroso y durable. Úselo para rápidas, medidas acertadas mientras cocina en la estufa — o para después de que la comida ha sido removida del horno convencional o de microondas.
- El vástago delgado de acero inoxidable penetra las carnes fácilmente, y minimiza la perdida de los jugos.
- Guías de temperatura y recalibración están disponibles en **www.CDNmeasurement.com**

Nota: Limpiar el vástago del termómetro antes de cada uso.

Importante: NO LO DEJE EN EL HORNO CALIENTE O EN EL MICROONDAS

Consejo: Tras retirar la carne del horno, esta debería dejarse «reposar» entre 10 y 15 minutos. Eso permite que la temperatura interna de la carne se estabilice y que los jugos se redistribuyan. Así se obtendrá un asado más jugoso y fácil de cortar.

El censor de temperatura esta entre el hoyuelo y la punta del vástago. Para mayor certeza, el vástago debe ser insertada en la comida hasta el hoyuelo o mas arriba.



El bucle es la varilla del termómetro.

ProAccurate® INSTA-READ® NSF® BioCote®

certified WBENC WOMEN'S BUSINESS ENTERPRISE

CÓMO RECALIBRAR SU TERMÓMETRO

Un termómetro de dial bimetálico Insta-Read® puede perder precisión después de años de uso o después de una sacudida particularmente fuerte. La tuerca hexagonal en la parte inferior del termómetro se usa para volver a calibrar el termómetro. Primero, necesita un recipiente con agua a una temperatura conocida — cuanto más cerca del rango medio, mejor. Un termómetro de fiebre es ideal para medir la temperatura del agua.

Hacer una Lechada de Hielo

1. Llene un recipiente medidor equivalente de 1 taza con una suspensión de agua helada utilizando 3 partes de hielo picado por 1 parte de agua.
   Nota: Es muy difícil obtener una temperatura del agua helada de 32 ° F / 0 ° C. Probablemente estará más cerca de 34 ° F / 1 ° C.
2. Deje reposar durante 3-5 minutos.

Uso de la Herramienta de Calibración en la Vaina

1. Asiente la tuerca hexagonal del termómetro en la llave de la vaina.
2. Sumergir el vástago en el medio de la lechada de hielo o agua hirviendo (100 ° C al nivel del mar) hasta una profundidad de al menos 3 pulgadas / 7.6 cm. **No deje que el vástago toque el fondo del recipiente.**
3. Gire la tuerca en sentido horario para aumentar la lectura. Gire la tuerca en sentido antihorario para disminuir la lectura.
4. Deje de ajustar cuando el puntero indique la temperatura del agua.

Usar Agua Hirviendo

Se puede usar agua hirviendo (ajuste para una altitud superior a 1,000 pies / 300 m*) para recalibrar su termómetro. **Tenga cuidado con el agua hirviendo.**

* **Nota:** Por cada 500 pies / 152 m de elevación, reduzca el punto de ebullición esperado del agua en 0.25 ° C.

TEMPERATURAS SEGURAS DE LOS ALIMENTOS SEGÚN LA USDA

* Carne de res, ternera, cordero – bien hecha	160 °F . 71 °C
* Carne de res, ternera, cordero – hecha	145 °F . 63 °C
* Carne de res, ternera, cordero – poco hecha	140 °F . 60 °C
Ave	165 °F . 74 °C
* Cerdo/Jamón – precocido	145 °F . 63 °C
Carne picada	160 °F . 71 °C

* Tiempo de reposo de 3 minutos

BioCote®

Se incorporan propiedades antimicrobianas para impedir la formación de bacterias que puedan afectar a este producto. De conformidad con las directrices de la EPA, no podemos afirmar que las propiedades antimicrobianas de este producto protejan a los usuarios o a otras personas contra bacterias, virus, gérmenes u otros organismos patógenos. Este producto no protege a los usuarios ni a otras personas contra bacterias transmitidas por los alimentos. Limpie y lave siempre este producto a fondo antes y después de cada uso.

La información recogida en este documento ha sido revisada y se considera precisa. Sin embargo, ni el fabricante ni los socios de este asumen responsabilidad alguna por imprecisiones, errores u omisiones que este documento pueda contener. En ningún caso los fabricantes o los socios de este serán considerados responsables por daños directos, indirectos, especiales, incidentales o consecuenciales derivados del uso de este producto o resultantes de algún error u omisión contenidos en este documento, aunque se advirtiera de la posibilidad de dichos daños. El fabricante y los socios de este se reservan el derecho a realizar mejoras o cambios en este documento y en los productos y servicios descritos en cualquier momento, sin previo aviso u obligación.

GARANTÍA LIMITADA 5 POR AÑO

Garantía Limitada por 5 Años: Cualquier instrumento del cual quede demostrado que presenta defectos en el material o la mano de obra (excluyendo las pilas) en un plazo de 5 años tras la fecha de compra será reparado o reemplazado sin coste alguno una vez recibida la unidad en cuestión en: CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 EE. UU. Esta garantía no cubre daños producidos durante el envío ni fallos derivados de un incumplimiento de las instrucciones, mantenimiento incorrecto, uso y desgaste normales, manipulación, accidente, uso incorrecto, modificación no autorizada, descuido evidente y abuso. CDN no será responsable de cualesquiera daños consecuenciales o incidentales.

Para obtener más información sobre nuestros productos, visite CDNmeasurement.com o llame al 800-338-5594.

© 09-2020 CDN
Made in Vietnam
CD9999170es - 9/20