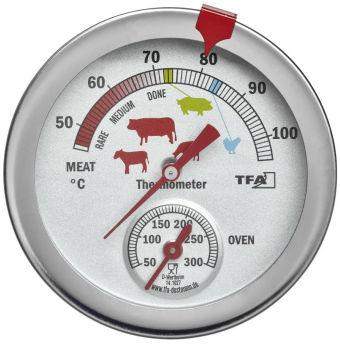
Návod k použití pro následující produkt(y):

Potravinářský vpichový teploměr TFA 14.1027



Právě si prohlížíte návod k použití pro výše uvedený produkt či produkty. Předtím, než začnete jakýkoliv produkt používat, je třeba si přečíst návod k použití, aby nedošlo ke zranění, požáru nebo poškození produktu. Přečtěte si prosím pozorně celý dokument a dodržujte bezpečnostní pokyny.

Uchovejte si dokument pro případ budoucího použití.

Přístroj byl schválen pro použití v zemích EU, proto je opatřen značkou CE. Veškerá potřebná dokumentace je k dispozici u dovozce zařízení.

Vytvoření tohoto dokumentu zajistila společnost Bibetus s.r.o. (dále Dovozce), jakékoliv druhy neoprávněných kopií tohoto dokumentu i jeho částí jsou předmětem souhlasu Dovozce. Dokument odpovídá technickému stavu produktu při tisku! Změny technických parametrů, vlastnosti produktu a tiskové chyby v dokumentu vyhrazeny! V případě, že v dokumentu najdete jakoukoliv chybu, budeme rádi, pokud nám to oznámíte na email info@bibetus.cz, děkujeme!

Dovozce : Bibetus s.r.o., Loosova 1, Brno, 63800, Česká republika

Teploměr na grilování TFA 14.1002.60.90, 14.1027 a 14.1028

Jednoduše zapíchněte teploměr do středu nejtlustší části pečeně, v případě kuřete jej zapíchněte mezi horní a spodní stehno. Pečeně bude hotová, jakmile ukazatel na stupnici dosáhne požadované teploty. Po použití jej utřete vlhkou hadrou. Přejeme Vám dobrou chuť.

druh masa	vnitřní teplota	teplota v troubě
hovězí a telecí s krvavým středem	65-71°C	175-200°C
hovězí	77°C	175°C
jehněčí	82°C	175°C
vepřové	85°C	175°C
šunka	77°C	125°C

Vytvoření tohoto dokumentu zajistila společnost Bibetus s.r.o. (dále Dovozce), jakékoliv druhy neoprávněných kopií tohoto dokumentu i jeho částí jsou předmětem souhlasu Dovozce. Dokument odpovídá technickému stavu produktu při tisku! Změny technických parametrů, vlastnosti produktu a tiskové chyby v dokumentu vyhrazeny! V případě, že v dokumentu najdete jakoukoliv chybu, budeme rádi, pokud nám to oznámíte na email info@bibetus.cz, děkujeme!