

WILLIAMS SONOMA

Mini Grilling Thermometers

CAUTION

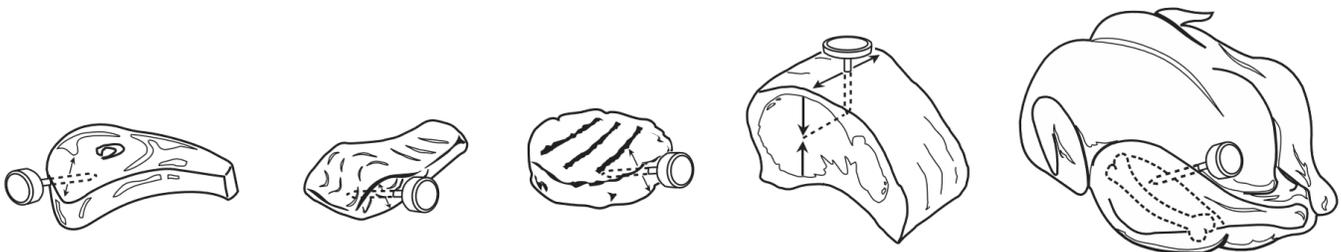
Thermometer will be hot after use, do not touch without protecting hands.

NOTE

This thermometer set includes 4pcs calibrated for beef, poultry, pork, and fish. Each has unique indicators on the dial to track taste levels or food safe serving temperatures.

GENERAL OPERATION

1. Insert thermometer until the hex-nut on the back is touching the FOOD, the stem should also be midway into the food, avoiding bone and gristle.
2. Thermometer may need to be placed in the side if the cut is thinner like a burger or fish fillet.
3. Hint: When cooking foods that are irregularly shaped, such as a beef roast, be sure to check the temperature in several places.



Measure temperature correctly using the placement guide above for roast, steaks and burgers.

CLEANING & CARE

Handwash only. Do not immerse in water or put in dishwasher.

WILLIAMS SONOMA

Mini Thermomètres à Griller

AVERTISSEMENT

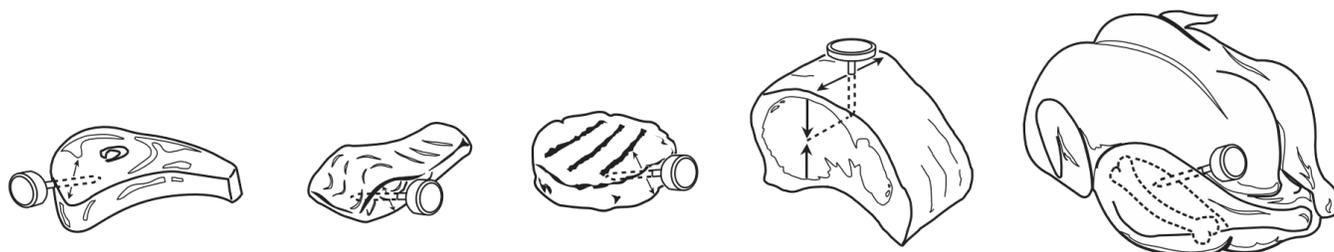
Le thermomètre sera chaud après l'utilisation, NE touchez PAS sans les mains protégées.

REMARQUE

Cet ensemble comprend 4 thermomètres étalonnées pour boeuf, volaille, porc et poisson. Chacun a des indicateurs uniques sur le cadran pour suivre les niveaux de goût ou les températures de service des aliments sans danger.

OPÉRATION GÉNÉRALE

1. Insérez le thermomètre jusqu'à ce que l'écrou hexagonal à l'arrière touche la nourriture, la tige devrait également être à mi-chemin dans la nourriture, en évitant les os et les cartilages.
2. Il peut être nécessaire de placer le thermomètre sur le côté si la coupe est plus fine, comme un hamburger ou un filet de poisson
3. Indice: Lorsque vous cuisinez des aliments de forme irrégulière, comme un rôti de boeuf, veillez à vérifier la température à plusieurs endroits.



Mesurez la température correctement en utilisant le guide de positionnement ci-dessus pour les rôtis, les steaks et les hamburgers.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Ne plongez pas complètement le thermomètre dans l'eau et ne nettoyez pas le thermomètre dans le lave-vaisselle.