DIELINE REVISED BY WILLIAMS-SONOMA

PRO MEAT THERMOMETER

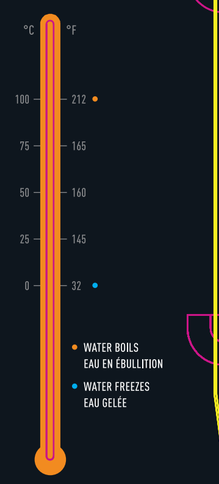
9.6167

R.1250

7.9824

4.7509

WILLIAMS SONOMA



- Pointer indicates both temperature and doneness
- Accurate temperature range from 130°F to 190°F
- Safe for in-oven use
- Made of stainless steel

- L'aiguille indique la température et le degré de cuisson
- Plage de température précise 54 °C à 87 °C
- Va au four
- Fabriqué en acier inoxydable

USDA COOKING TEMPERATURES (°F/°C) • TEMPÉRATURES DE CUISSON USDA (° F / ° C)

RARE SAIGNANT	120 / 49	120 / 49	•	•	•
MEDIUM RARE MI-SAIGNANT	130 / 54	130 / 54	•	•	•
MEDIUM À POINT	135 / 57	135 / 57	•	•	•
MEDIUM WELL À POINT-BIEN CUIT	145 / 63 *	145 / 63 *	145 / 63 *	•	•
WELL DONE BIEN CUIT	156 / 69	156 / 69	156 / 69	165 / 74 *	145 / 63 *

* MINIMUM TEMPERATURE RECOMMENDED BY THE USDA. TEMPÉRATURE MINIMALE RECOMMANDÉE PAR L'USDA.

Be sure meat is entirely thawed before using thermometer.

Insert thermometer in the thickest part of the meat to a point where the tip is ¾" past the center of the meat, but not in contact with bone, fat or gristle.

Safe to leave thermometer in meat while cooking in the oven or on the grill.

Assurez-vous que la viande est entièrement décongelée au centre avant d'y insérer le thermomètre.

Insérez le thermomètre dans la partie la plus charnue de la viande, son extrémité dépassant de 2 cm (0,75 po) le centre de la viande mais sans qu'il n'entre en contact avec l'os, le gras ou le cartilage.

Le thermomètre peut être inséré sans danger dans la viande pendant la cuisson au four ou sur le gril.

DIAL DISPLAY
MEAT THERMOMETER

POINTER INDICATES BOTH TEMPERATURE AND DONENESS

130° TO 190°

ACCURATE TEMPERATURE RANGE

PRECISION COOKS' TOOLS

Displays meat's exact internal temperature at a glance

SAFE FOR IN-OVEN USE

DIAL DISPLAY MEAT THERMOMETER • DISPLAYS MEAT'S EXACT INTERNAL TEMPERATURE AT A GLANCE
THERMOMÈTRE À VIANDE PROFESSIONNEL • AFFICHE LA TEMPÉRATURE INTERNE DE LA VIANDE RAPIDEMENT ET AVEC PRECISION

Scientifically calibrated for accuracy, this commercial-quality thermometer features dual pointers that indicate both the numeric temperature and the degree of doneness for different types of meat. Large numerals in 10°F increments and graduated color readouts ensure fast, precise temperature readings.

Scientifiquement calibré pour la précision, ce thermomètre de qualité commerciale est muni d'une double aiguille qui indique la température numérique ainsi que le degré de cuisson de différents types de viande. Des chiffres surdimensionnés affichés par incrément de 5,5 °C et des affichages par gradation colorés assurent de lectures rapides et précises.

Wipe clean with damp cloth. Nettoyer avec un chiffon humide.

Developed exclusively for / Conçu en exclusivité pour :
© 2017 WILLIAMS-SONOMA, INC., San Francisco, CA 94109 USA,
2 Grosvenor Street, #201, Level 2, Bondi Junction, NSW 2022, AUS.
Made in China. Fabriqué en Chine. SKU/UGS 1062400

INSIDE

OUTSIDE

WS2017 Analog Meat Thermometer			
Card Dieline			
Release	Initials	Date	Details
0	NT	12/2/2016	Initial Release
1	NT	4/3/2017	adjusted height and diecut