

GOURMET DIGITAL THERMOMETER

- » Silky smooth Comfort Grip handle
- » Stainless steel step-down probe
- » Stainless steel sheath & pocket clip with target cooking temperatures
- » Temperature range:
-49° to 392°F / -45° to 200°C
- » Battery included

PROPER USE & CARE

- » **Turn on/off:** Push the 'ON/OFF' button
- » **Select °C / °F:** Use the '°C/°F' switch located inside the battery compartment.
- » **Cleaning:** Use a damp cloth and mild soap
- » **Caution!** Do not leave the thermometer in the food during the cooking process.
- » **Caution!** Clean in between uses.

TERMÓMETRO DIGITAL GOURMET

- » Manubrio suave confortable
- » Sonda de bajada de acero inoxidable
- » Vaina Envoltura y gancho de bolsillo de acero inoxidable con temperaturas recomendadas por la USDA.
- » Rango de Temperatura:
-49° a 392°F / -45° a 200°C
- » Batería incluida

USO Y CUIDADO ADECUADO

- » **Encender / Apagar:** Presione el botón 'ON/OFF'
- » **Seleccione °C / °F:** Utilice el suiche de '°C/°F' localizado dentro del compartimiento de la batería.
- » **Limpieza:** utilice un paño húmedo y jabón suave
- » **¡Precaución!** No deje el termómetro dentro de los alimentos durante el proceso de cocción.
- » **¡Precaución!** Limpie entre usos.

THERMOMETRE DIGITAL GASTRONOMIQUE

- » Poignée ergonomique souple et douce
- » Sonde en acier inoxydable
- » Enveloppe de protection et pince à poche en acier inoxydable
- » Fourchette de températures:
-49° à 392°F / -45° à 200°C
- » Pile incluse

USAGE ET ENTRETIEN

- » **Mettre sur on/off:** Appuyer sur le bouton 'ON/OFF'
- » **Sélectionner °C / °F:** Utiliser le bouton '°C/°F' switch Situé à l'intérieur du compartiment à piles.
- » **Nettoyage:** Utiliser un chiffon humide et du savon doux
- » **Attention!** Ne pas laisser le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson.
- » **Attention!** Nettoyer entre les utilisations.

TARGET COOKING TEMPERATURES

Category	Well Done	Med. Well	Medium	Med. Rare	Min. Rest
Beef	170°F (77°C)	165°F (74°C)	160°F (71°C)	145°F (63°C)	3 minutes
Lamb	170°F (77°C)	165°F (74°C)	160°F (71°C)	145°F (63°C)	3 minutes
Pork	170°F (77°C)	165°F (74°C)	160°F (71°C)	145°F (63°C)	3 minutes
Veal	170°F (77°C)	160°F (71°C)	145°F (63°C)		3 minutes
Fish	145°F (63°C)				none
Poultry	165°F (74°C)				none
Ground Beef	160°F (71°C)				none



Escali Corp.

© Escali, Minneapolis, MN, USA. All rights reserved. Escali, the Escali logo and other Escali marks are owned by Escali and may be registered.

www.escali.com



Visit www.escali.com for more details.