

biber

Der Schaft wird in die Mitte des dicksten Fleischteiles, bei Geflügel zwischen Rumpf und Schenkel, mindestens 6 cm tief eingestochen.

Nach etwa einer Minute kann die Kerntemperatur abgelesen werden.

Das Fleisch ist zum Verzehr geeignet, wenn der Zeiger die gewünschte Gartemperatur auf der Skala erreicht hat. Nach Gebrauch sollten Sie den Messfühler mit heißem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen.

Dieser ist nicht spülmaschinengeeignet.

Spitze nicht mit Gewalt in harte Stoffe eindrücken, da sich sonst der empfindliche Messfühler verbiegen kann und dann eine genaue Messung nicht mehr möglich ist.

Bitte beachten Sie die Verletzungsgefahr aufgrund der scharfen Spitze des Messfühlers. Schützen Sie das Fleischthermometer bitte vor Fall, Stoß und Überhitzung.

Biber Umweltprodukte
Versand GmbH
6850 Dornbirn | Austria
www.biber.com