

Model 3210-08

Grill Surface Thermometer

Easy To Use: Place thermometer directly on grill surface. The ideal temperature range for a grill surface is 325° to 350°F (163° to 177°C), depending on the meat thickness.

Grilling at 400° to 550°F (204° to 288°C) sears meat, evaporating water from juices, leaving a caramelized crust on the serving side.

Easy To Clean: Clean & sanitize after every use. Wash by hand. Do not submerge dial in water. Remove stubborn grease with scouring pad or fine steel wool.

WARNING:

Thermometer will become extremely hot. Do not remove with bare hands. Remove by catching the clips on the thermometer with the side of a spatula. Do not subject thermometer to extreme temperature changes. Thermometer is not recommended for use on an open flame grill.

Termómetro para Superficie de Parrilla

Fácil de Usar: Coloque el termómetro directamente en la superficie de la parrilla. El campo ideal de temperatura para la superficie de una parrilla es de 163° a 177°C (de 325° a 350°F), dependiendo del grosor de la carne. Con una temperatura de parrilla de 204° a 288°C (de 400° a 550°F) se asa la carne, evaporándose el agua del jugo, y dándole el aspecto de una corteza caramelizada por el lado de servir.

Fácil de Limpiar: Siempre limpie y sanitice el termómetro después de cada uso. Lávelo a mano. No sumerja el extremo de la carátula. Elimine la grasa adherida al vástago con una almohadilla para fregar o con lana de acero de grado fino.

ADVERTENCIA:

El termómetro estará muy caliente. No lo quite con las manos sin protección. Quítelo agarrando los clips del termómetro con el lado de una espátula como se muestra en el dibujo. No someta el termómetro a cambi temperatura. No se recomienda utilizar este termómetro en una parrilla de fuego. Empaquetados extremos de temperatura. No se recomienda utilizar este termómetro en una parrilla de fuego.

Thermomètre pour la Surface du Gril

Facile à Utiliser: Placez le thermomètre directement sur la surface du gril. La plage de température idéale pour une surface de gril est de 163° à 177°C (325° à 350°F), selon l'épaisseur de la viande. Griller à 204° à 288°C (400° #à 550°F) saisit la viande, évapore l'eau des jus, laissant une croûte caramélisée sur le côté de service.

Entretien Facile: Nettoyer et aseptiser après chaque utilisation. Laver à la main. Ne pas immerger l'extrémité à cadran. Utiliser un tampon à récurer ou une laine d'acier fine pour débarrasser la tige de graisses tenaces.

AVERTISSEMENT :

Le thermomètre devient extrêmement chaud. Ne le retirez pas à mains nues. Retirez en saisissant les pinces du thermomètre avec le côté d'une spatule tel qu'illustré. Ne laissez pas le thermomètre être soumis à des changements de température extrêmes. Il n'est pas recommandé d'utiliser le thermomètre sur un gril à flammes nues.