

Model 323

Meat Thermometer

The thermometer is the single most important instrument in preventing food-borne illness. The Cooper Model 323 Meat Thermometer determines correct internal meat temperatures. To Clean: Clean & sanitize after every use. Wash by hand only. Do not immerse dial end. Remove stubborn grease from stem with scouring pad or fine steel wool. **WARNING:** Do not subject thermometer to extreme temperature changes. The pointed end of this thermometer can be injurious. Store in a safe place.

Termómetro para Carne

El termómetro es el instrumento único más importante para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos. El termómetro para carne Cooper Modelo 323 determina las temperaturas internas correctas en la carne. Para limpiarlo: Límpielo y sanitícelo después de cada uso. Lávese a mano solamente. No sumerja el extremo de la carátula. Quite la grasa rebelde con estropajo o fibra fina de acero. **ADVERTENCIA:** No someta el termómetro a cambios extremos de temperatura. El extremo puntiagudo de este termómetro puede causar lesiones. Almacénelo en un lugar seguro.

Thermomètre à Viande

Le thermomètre est l'instrument le plus important pour prévenir les maladies transmises par les aliments. Le thermomètre à viande Modèle 323 de Cooper détermine les bonnes températures internes de la viande. Nettoyage : Nettoyer et aseptiser après chaque usage. Laver à la main seulement. Ne pas immerger l'extrémité à cadran. Retirer les taches de graisse résistantes de la tige avec un tampon à récurer ou avec une fine laine d'acier. **MISE EN GARDE :** Ne pas soumettre le thermomètre à des changements de température extrêmes. L'extrémité pointue de ce thermomètre peut provoquer des blessures. Ranger en sécurité.