



Thermomètre à viande

SILICONE

INSTRUCTIONS :

Insérer la tige du thermomètre jusqu'à environ 1.5 pouce (4 cm) dans la viande et regarder la température indiquée lorsque l'aiguille s'immobilisera.

Ne jamais laisser le thermomètre dans le four.

NETTOYAGE :

Enlever le rebord en silicone pour le nettoyage. Nettoyer au lave-vaisselle.