



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY™

Modèle IRM190

## ProAccurate® Insta-Read® Thermomètre Peut Aller au Four

130 à 190°F/54 à 88°C

### Parfait Pour

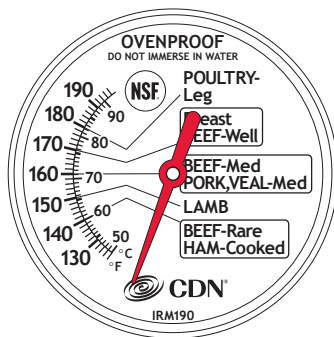
- Rôtis, viandes & volailles

### Facile à Utiliser

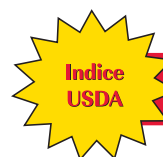
- Facile à lire l'échelle double
- Indication de gamme de cible
- Guide de température

### Caractéristiques

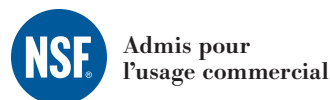
- NSF® approuvé
- Peut aller au four
- La lentille durable de verre de laboratoire
- $\pm 2^\circ$  précision
- Logement d'acier inoxydable
- Etalonnage
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Pince de poche



Pro  
**Accurate®** INSTA-READ®



Il est sûr de prendre une bouchée quand la température est juste !™



### Polyvalent. Précis. Délicieux !

- Le IRM190 est parfait pour les résultats professionnels avec les rôtis, la viande et la volaille cuisinés dans fours conventionnel ou de micro-onde, sur le gril, la rôtissoire, ou dans les fours de fumée.
- Ce thermomètre d'INSTA-READ® est un instrument de précision, est pourtant robuste et durable. L'utiliser pour les lectures rapides et précises après la nourriture a été enlevée du four de micro-onde – ou laisser IRM190 dans la nourriture en cuisinant dans les fours conventionnels. La tige svelte d'acier inoxydable pénètre la viande, et minimise facilement la perte de jus.
- Les guides de température et d'étalonnage sont aussi disponibles à [www.cdn-timeandtemp.com](http://www.cdn-timeandtemp.com)

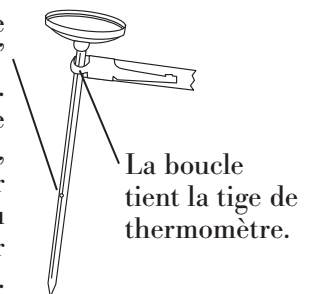
**Note :** Bien laver la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

**Important :** La lentille de verre dans ce thermomètre n'est pas conçue pour résister à la température élevée sous un gril ou dans quelques grils de barbecue couverts. Ne pas laisser le IRM190 dans la nourriture dans ces cas.

**Important :** NE PAS SUBMERGER DANS L'EAU. LAVET ET SECHER A LA MAIN.

**Conseil :** Une fois la cuisson terminée, retirer la viande du four et laisser la se reposer pendant 10 à 15 minutes avant de découper. Cette période de repos est nécessaire pour la stabilisation de la température intérieure de la viande, de même que pour assurer une redistribution uniforme du jus. En agissant ainsi, vos viandes seront à la fois plus juteuses et plus faciles à trancher.

Le détecteur de température est entre "la fossette" et la pointe de tige. Pour obtenir une meilleure précision de lecture possible, il est important d'insérer la base du thermomètre au moins jusqu'à la hauteur de la fossette.



L'information dans ce document à été revue est crue pour être précise. Cependant, ni le fabricant ni ses affiliées n'assument la responsabilité pour les inexactitudes, les erreurs ou les omissions qui peuvent être contenues en ceci. Dans aucun événement le fabricant ou ses affiliées sont responsable des dommages directs, indirects, spéciaux, incidents ou conséquents présentés en utilisant ce produit ou résultant de n'importe quel défaut/ omission dans ce document, même si conseillé de la possibilité de tels dommages. Le fabricant et ses affiliées réservent le droit pour faire des améliorations ou des changements à ce document et les produits et les services décrits à tout moment, sans notification ou sans obligation.



**Garantie Limitée de 5 Années :** N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la confection au cours de cinq années d'achat original sera réparé ou remplacé sans charge sur le reçu de l'unité payée d'avance à: CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés durant transport ou l'échec causé par altération, négligence évidente ou abus.



**Component Design Northwest, Inc.**  
PO Box 10947  
Portland, OR 97296-0947  
Tel 800 338-5594  
Fax 800 879-2364  
Web [www.cdn-timeandtemp.com](http://www.cdn-timeandtemp.com)