



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY™

Modèle IRXL220

# ProAccurate® Insta-Read® Thermomètre de Cuisine à Grand Cadran

0 à 220°F

## Parfait Pour

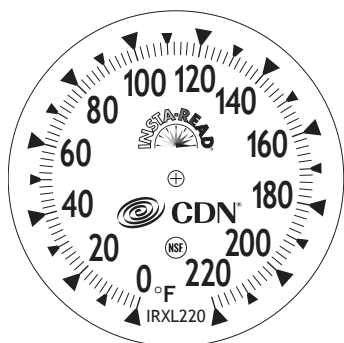
- Rôtis, viandes & volailles
- Cuisinière, fours conventionnels & fours à micro-onde

## Facile à Utiliser

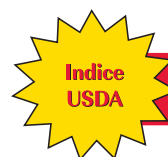
- 4,4 cm agrandi cadran
- Outil d'étalonnage sur la gaine

## Caractéristiques

- NSF® approuvé
- 12,7 cm tige
- Imperméable
- Incassable
- Lentille polycarbonate
- 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 !™*



Admis pour l'usage commercial

## Polyvalent. Précis. Délicieux !

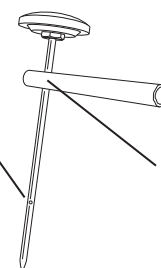
- L'IRXL220 est parfait pour les résultats professionnels avec les viandes, volailles, levures, pâte et de chocolat trempé. Utiliser ce thermomètre pour les nourritures cuisinées dans les fours conventionnels ou dans les fours à micro-ondes, fours de saurer, rôtissoire ou sur le gril.
- Ce thermomètre d'INSTA-READ® est un instrument de précision, est aussi solide et durable. L'utiliser pour les lectures rapides et précises pendant la cuisson sur la cuisinière – ou après avoir enlevé la nourriture des fours conventionnels ou de fours micro-onde.
- La tige mince d'acier inoxydable pénètre la viande facilement, et minimise la perte de jus.
- Les guides de température et d'étalonnage sont disponibles à [www.cdn-timeandtemp.com](http://www.cdn-timeandtemp.com)

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

**Important :** NE PAS LAISSER DANS UN FOUR CHAUD.

**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.

Temperature sensor is between "dimple" and tip of stem. For best accuracy, stem should be inserted into food to dimple or higher.



Insert stem through both holes in sheath.

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)