

Den Kern der Speise messen

Reinigen und desinfizieren Sie vor und nach Gebrauch. Stecken Sie die Spitze in die Mitte oder dickste Stelle, weg von Knochen oder Behälter. Warten Sie, bis sich der Wert stabilisiert.

0°C

Eiswasser

Zulässig: -1°C bis +1°C

Verwenden Sie eine gut umgerührte Mischung aus zerstoßenem Eis und etwas sauberem Wasser. Tauchen Sie die Messspitze ein, ohne den Behälter zu berühren.

100°C

Kochendes Wasser

Zulässig: 99°C bis 101°C*

Gehen Sie sicher mit kochendem Wasser um. Halten Sie die Spitze von Rand und Boden fern. Schützen Sie Ihre Hände vor Dampf und vermeiden Sie Spritzer.

Warten. Notieren. Handeln.

Lassen Sie jeden Wert sich stabilisieren und notieren Sie ihn. Fällt eine Prüfung durch, verwenden Sie den Fühler nicht mehr. Nutzen Sie einen geprüften Ersatz und veranlassen Sie Kalibrierung oder Austausch.

*100°C ist der erwartete Siedepunkt nahe Meereshöhe. In der Höhe gelten der erwartete örtliche Siedepunkt und die Herstellerangaben.