

Utiliser et contrôler une sonde thermométrique

Mesurez le cœur de l'aliment

Nettoyez et désinfectez avant et après usage. Placez la pointe au centre ou dans la partie la plus épaisse, loin des os ou du récipient. Attendez que la valeur se stabilise.

0°C

Eau glacée

Accepté : -1°C à +1°C

Utilisez un mélange bien remué de glace pilée et d'un peu d'eau propre. Plongez la pointe sensible sans toucher le récipient.

100°C

Eau bouillante

Accepté : 99°C à 101°C*

Utilisez l'eau bouillante avec prudence. Tenez la pointe loin des parois et du fond. Protégez vos mains de la vapeur et évitez les éclaboussures.

Attendez. Notez. Agissez.

Laissez chaque valeur se stabiliser et notez-la. Si un contrôle échoue, n'utilisez plus la sonde. Prenez une sonde de secours vérifiée et faites étalonner ou remplacer la sonde défectueuse.

*100°C est le point d'ébullition attendu près du niveau de la mer. En altitude, suivez le point d'ébullition local attendu et les instructions du fabricant.