






## Termometr do grilla i pieczenia

- Ze stali szlachetnej.
- Wetknąć termometr co najmniej po oznaczenie w środek najgrubszej części pieczenia.
- Pieczeń jest gotowa, gdy wskazówka osiągnie na skali termometru pożądaną temperaturę pieczenia.
- Po użyciu tylko przetrzeć wilgotną ściereczką.
- Smacznego !



	Rare	Medium-Rare	Medium	Medium-Well	Well-Done
	46...48°C	49...52°C	53...58°C	59...66°C	67...73°C
					73°C
					84°C