



## GOURMET DIGITAL THERMOMETER

- » Silky smooth Comfort Grip handle
- » Stainless steel step-down probe
- » Stainless steel sheath & pocket clip with target cooking temperatures
- » Temperature range:  
-49° to 392°F / -45° to 200°C
- » Battery included

## PROPER USE & CARE

- » *Turn on/off:* Push the 'ON/OFF' button
- » *Select °C / °F:* Use the '°C/°F' switch located inside the battery compartment.
- » *Cleaning:* Use a damp cloth and mild soap
- » **Caution!** Do not leave the thermometer in the food during the cooking process.
- » **Caution!** Clean in between uses.

## TERMÓMETRO DIGITAL GOURMET

- » Manubrio suave confortable
- » Sonda de bajada de acero inoxidable
- » Vaina Envoltura y gancho de bolsillo de acero inoxidable con temperaturas recomendadas por la USDA.
- » Rango de Temperatura:  
-49° a 392°F / -45° a 200°C
- » Batería incluida

## USO Y CUIDADO ADECUADO

- » *Encender / Apagar:* Presione el botón 'ON/OFF'
- » *Seleccione °C / °F:* Utilice el suiche de '°C/°F' localizado dentro del compartimiento de la batería.
- » *Limpieza:* utilice un paño húmedo y jabón suave
- » **¡Precaución!** No deje el termómetro dentro de los alimentos durante el proceso de cocción.
- » **¡Precaución!** Limpie entre usos.

## THERMOMETRE DIGITAL GASTRONOMIQUE

- » Poignée ergonomique souple et douce
- » Sonde en acier inoxydable
- » Enveloppe de protection et pince à poche en acier inoxydable
- » Fourchette de températures:  
-49° à 392°F / -45° à 200°C
- » Pile incluse

## USAGE ET ENTRETIEN

- » Mettre sur on/off: Appuyer sur le bouton 'ON/OFF'
- » Sélectionner °C / °F: Utiliser le bouton '°C/°F' switch Situé à l'intérieur du compartiment à piles.
- » Nettoyage: Utiliser un chiffon humide et du savon doux
- » Attention! Ne pas laisser le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson.
- » Attention! Nettoyer entre les utilisations.

TARGET COOKING TEMPERATURES					
Category	Well Done	Med. Well	Medium	Med. Rare	Min. Rest
Beef	170°F (77°C)	165°F (74°C)	160°F (71°C)	145°F (63°C)	3 minutes
Lamb	170°F (77°C)	165°F (74°C)	160°F (71°C)	145°F (63°C)	3 minutes
Pork	170°F (77°C)	165°F (74°C)	160°F (71°C)	145°F (63°C)	3 minutes
Veal	170°F (77°C)	160°F (71°C)	145°F (63°C)		3 minutes
Fish	145°F (63°C)				none
Poultry	165°F (74°C)				none
Ground Beef	160°F (71°C)				none



Escali Corp.

© Escali, Minneapolis, MN, USA. All rights reserved. Escali, the Escali logo and other Escali marks are owned by Escali and may be registered.

[www.escali.com](http://www.escali.com)



Visit [www.escali.com](http://www.escali.com) for more details.

