

Thermometer Sensero

- DE** Bedienungs- und Pflegehinweise
- EN** Instructions for use and care
- FR** Conseils d'utilisation et d'entretien
- ES** Indicaciones de manejo y cuidado
- IT** Istruzioni per la manutenzione e la cura
- ZH** 操作和保养指南

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Thermometer Sensero.

DE	Inhaltsverzeichnis Thermometer Sensero Bratenthermometer, Backofenthermometer, Steakthermometer, Weinthermometer, Kühl- und Gefrierschrankthermometer	04 — 14
EN	Contents Thermometer Sensero Roasting thermometer, Oven thermometer, Steak thermometer, Wine thermometer, Fridge and freezer thermometer	16 — 25
FR	Table des matières Thermomètre Sensero Thermomètre pour rôtis, Thermomètre spécial four, Thermomètre pour steak, Thermomètre à vin, Thermomètre de réfrigérateur et de congélateur	26 — 36
ES	Índice Termómetro Sensero Termómetro para asado, Termómetro para horno, Termómetro para filetes, Termómetro para vino, Termómetro para frigorífico y congelador	37 — 47
IT	Indice Termometro Sensero Termometro per arrostiti, Termometro da forno, Termometro per bistecca, Termometro da vino, Termometro da frigorifero e congelatore	48 — 58
ZH	目录 Sensero 溫度計 烘烤溫度計, 烤箱溫度計, 肉排溫度計, 葡萄酒溫度計, 冰箱和冰櫃溫度計	59 — 73

Bratenthermometer Sensero.



Das Bratenthermometer mit dem hitzebeständigen Spezialglas sorgt für das perfekte Gelingen von Rind, Kalb, Lamm, Schwein und Geflügel.

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Anwendung:

Thermometer ca. 5 cm tief bis zur Markierung in das Gar-/Bratgut einstecken. Um die Temperatur exakt bestimmen zu können, sollten Sie darauf achten, dass der Messstab möglichst in die Mitte des Bratens gesteckt wird und sich nicht in die Nähe von Knochen oder Fett befindet. Eine genaue Temperaturanzeige erfolgt nach ca. 2 bis 3 Minuten. Bitte beachten Sie, dass die verschiedenen Fleischsorten unterschiedliche Kerntemperaturen benötigen, damit Sie das Fleisch unbedenklich genießen können. Das Fleisch ist optimal zu genießen wenn die Kerntemperatur mindestens für 5 Minuten die entsprechende Gradzahl auf dem Zifferblatt erreicht und gehalten hat. Natürlich können Sie den Braten auch länger garen, dies ist abhängig von Ihrem persönlichen Geschmack.

Bitte beachten Sie, dass die unterschiedlichen Fleischsorten unterschiedliche Kerntemperaturen benötigen:

	Backofen Temperatur °C	Thermometer Temperatur °C
Rind	175 °C	68 °C
Kalb	175 °C	77 °C
Lamm	175 °C	81 °C
Schwein	175 °C	85 °C
Geflügel	175 °C	90 °C

Die optimalen Temperaturbereiche sind durch eine Skalierung und eine übersichtliche Symbolik dargestellt

Dieses Bratenthermometer ist speziell für den Verbleib im Ofen konzipiert. Stecken Sie das Thermometer so in das Bratgut, dass Sie die Anzeige leicht durch die Backfenscheibe ablesen können. Mit dem Bratenthermometer haben Sie Ihr Essen immer

im Blick und können es auf den Punkt servieren.

Sicherheitshinweise:

→ Vorsicht beim Entnehmen nach dem Bratvorgang. Das Thermometer ist heiß. Verwenden Sie Kochhandschuhe um sich nicht zu verbrennen.

DE

Backofenthermometer Sensero.

Reinigungshinweis:

- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch mit Wasser und Spülmittel.
- Das Bratenthermometer ist spülmaschinenfest und kann auch einfach unter fließendem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden.

Technische Daten:

Ø 6,2 cm, Länge 13,4 cm
Material: Edelstahl mit hitzebeständigem Glas, Ring teflonbeschichtet
Messanzeige: +10°C bis +110°C
Max. Temperatur: 250°C



Das Backofenthermometer mit dem hitzebeständigen Spezialglas ist ideal für das durchgehende Überwachen der Innentemperatur im Backofen geeignet

Anwendung:

Dank des flexiblen Stellfußes kann das Thermometer entweder auf dem Backblech aufgestellt oder mit der Öse am Einlegerost eingehängt werden. Die optimalen Temperaturbereiche für Niedertemperaturgaren, Backen und Braten sind farblich markiert und lassen sich leicht durch das Backoffenster ablesen, ohne den Backofen öffnen zu müssen. So kontrollieren Sie während der gesamten Brat-/Backzeit die Temperatur. Bitte beachten Sie, dass dies mit einer Zeitverzögerung von 5 bis 15 Minuten geschieht.

Sicherheitshinweise:

- Stellen oder hängen Sie das Thermometer in den Backofen solange er noch kalt ist. Bei zunehmender Temperatur besteht Verbrennungsgefahr.
- Nehmen Sie das Thermometer erst dann aus dem Backofen, wenn es

DE

ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie auf alle Fälle Kochhandschuhe.

→ **Achtung! Das Backofenthermometer bitte nicht in Mikrowellengeräten verwenden.**

Reinigungshinweis:

→ Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch mit Wasser und Spülmittel.

→ Das Backofenthermometer ist spülmaschinenfest und kann auch einfach unter fließendem Wasser mit einem weichen Tuch und Spülmittel gereinigt werden.

Technische Daten:

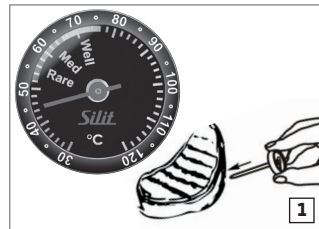
Ø 6,2 cm

Material: Edelstahl mit hitzebeständigem Glas, Ring teflonbeschichtet

Messanzeige: +50°C bis +300°C

Max. Temperatur: 250°

Steakthermometer Sensero.



Das Steakthermometer ist ideal um das Steak genau nach Ihrem individuellen Geschmack auf den Punkt zu braten.

Anwendung:

Zur dauerhaften Kontrolle belassen Sie bitte das Thermometer während des gesamten Brat- und Garvorganges im Fleisch. Die optimale Temperaturanzeige erreichen Sie, wenn Sie das Thermometer ca. 4 cm seitlich in das Gar-/ Bratgut einstecken.

Es ist wichtig, das Thermometer von der Seite des Fleisches und mindestens zu zwei Drittel der Fühlerlänge einzustecken **1**, um ein optimales und korrektes Messergebnis zu erzielen.

Sie können die Thermometer auch von oben in das Fleisch stecken, solange gewährleistet ist, dass sich der Messfühler zu mindestens zwei Dritteln im Gar-/Bratgut befindet.

Die optimalen Temperaturbereiche für die unterschiedlichen Garstufen

DE

sind farblich dargestellt: rare (außen knusprig, innen roh), medium (saftig, im Kern zartrosa), well-done (durchgebraten). So können Sie Ihr Essen auf den Punkt genau servieren.

Bitte beachten Sie, dass das Thermometer sich zur korrekten Anzeige für mindestens 20 Sekunden im Gar-/Bratgut befinden muss.

Sicherheitshinweise:

- Das Steakthermometer ist zur Anwendung in der Pfanne, auf dem Grill oder im Backofen geeignet. Im geschlossenen Backofen nicht über 220°C Ofentemperatur verwenden.
- Vorsicht beim Entnehmen nach dem Bratvorgang. Das Thermometer ist heiß. Verwenden Sie Kochhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen.
- Das Steakthermometer wurde

ausschließlich für das Messen von Fleisch entwickelt. Verwenden Sie dieses zu keinem anderen Zweck.

Reinigungshinweise:

- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch mit Wasser und Spülmittel.
- Das Steakthermometer ist spülmaschinenfest, oder kann unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden.
- Sollten Sie das Thermometer direkt nach dem Gebrauch reinigen, kann die Anzeige beschlagen. Dies ist nur von kurzer Dauer und löst sich von selber auf.

Technische Daten:

Ø 3,2 cm, Länge 6,5 cm
Material: Edelstahl, Glas,
Ring teflonbeschichtet
Messanzeige +30°C bis +120°C.

Weinthermometer Sensero.



Das Weinthermometer dient zur Kontrolle der perfekten Temperatur von Sekt, Weiß- und Rotwein.

Anwendung:

Tauchen Sie das Weinthermometer so tief ein, dass die Sensormarke (Einkerbung im Stab) unter der Oberfläche liegt. Die Endtemperatur ist erreicht, sobald sich der Zeiger nicht mehr bewegt.

Es ist wichtig den Wein richtig temperiert zu trinken, da sich nur dann der volle Geschmack und die Aromen entfalten können. So hat zu kalter Rotwein kein Boquet, zu warmer Weißwein schmeckt hingegen langweilig. Die Werte der optimalen Temperaturbereiche für Wein und Sekt sind auf der Messkala farblich hervorgehoben.

Empfohlene Serviertemperaturen:

Sekt/Champagner:	5-8 °C
Weißwein:	8-12 °C
Rotwein:	14-18 °C

Kühl- und Gefrierschrank- thermometer Sensero

DE

Reinigungshinweis:

- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch mit Wasser und Spülmittel.
- Das Weinthermometer ist spülmaschinenfest und kann auch einfach unter fließendem Wasser mit einem weichen Tuch und Spülmittel gereinigt werden.

Technische Daten:

Ø 4,4 cm, Länge 14,4 cm
Material: Edelstahl, Glas,
Ring teflonbeschichtet
Messanzeige: 0°C bis +40°C



Das Thermometer soll Ihnen helfen Ihren Kühlschrank oder Gefrierschrank den Bedürfnissen entsprechend einzustellen. Unterschiedliche Befüllung und Jahreszeiten können ebenso einen Einfluss auf Ihren Kühlschrank haben wie häufige Nutzung. Halten Sie Ihre Lebensmittel länger frisch ohne unnötig Strom zu verschwenden.

Anwendung:

Kühlschrank: Um die maximale Haltbarkeit der Lebensmittel zu erreichen, ist es sehr wichtig die Temperatur im Kühlschrank zu kontrollieren und dementsprechend zu regulieren. Die maximale Frischezone, welche in Ihrem Kühlschrank vorherrschen sollte, ist +4° bis +8°C Celsius. Dieser optimale Temperaturbereich ist auf der Skala des Kühlschrankthermometers farblich gekennzeichnet. Bitte regulieren Sie die Temperatur mit dem Regler in Ihrem Kühlschrank, damit sich die Temperatur immer im optimalen Bereich befindet.

Gefrierschrank: Die optimale Temperatur für Ihre Tiefkühltruhe/Gefrierschrank von -18° bis -22°C ist auf dem Ziffernblatt des Thermometers

gekennzeichnet.

Dank des flexiblen Stellfußes kann das Thermometer entweder aufgestellt oder aufgehängt werden.

Reinigungshinweis:

- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch mit Wasser und Spülmittel.
- Das Kühl- und Gefrierschrankthermometer ist spülmaschinenfest und kann auch einfach unter fließendem Wasser mit einem weichen Tuch und Spülmittel gereinigt werden.

Technische Daten:

Ø 6,2 cm
Material: Edelstahl, Glas,
Ring teflonbeschichtet
Messanzeige -30°C bis +30°C.

Roasting thermometer Sensero



The roasting thermometer with the heat-resistant special glass ensures beef, veal, lamb, pork and poultry are all cooked to perfection.

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Use:

Insert the thermometer approx. 5 cm into the meat to be cooked up to the indicator mark. In order to determine the temperature exactly, you should ensure that the measuring rod is inserted into the middle of the joint if possible and is not near to bones or fat. An accurate temperature is displayed after approximately 2 to 3 minutes. Please note that different types of meat require different core temperatures so that the meat can be enjoyed safely. The meat can be enjoyed at its best when the core temperature reaches the appropriate temperature on the dial and this is maintained for at least 5 minutes. Of course, you can also cook the roast for longer - this is a matter of personal taste.

EN

Please note that different types of meat require different core temperatures:

	Oven Temperature °C	Thermometer Temperature °C
Beef	175°C	68°C
Veal	175°C	77°C
Lamb	175°C	81°C
Pork	175°C	85°C
Poultry	175°C	90°C

The optimal temperature ranges are shown by means of a scale and clearly arranged symbols.

This roasting thermometer is specially designed to remain in the oven. Insert the thermometer into the meat to be roasted so that the display can easily be seen through the glass window. With the roasting thermometer, your food is always in view and it can be served at just the right moment.

Safety instructions:

→ Be careful when removing the thermometer after roasting. The thermometer is hot and you should use oven gloves to avoid burning yourself.

Cleaning instructions:

→ Clean the thermometer with water and detergent before it is used for the first time.
→ The roasting thermometer is dish-

washer safe and can also be easily cleaned with detergent under running water.

Technical data:

Ø 6.2 cm, length 13.4 cm

Materials: Stainless steel with heat-resistant glass, Teflon-coated ring

Measurement display: +10°C to +110°C

Max. temperature: 250°C

Oven thermometer Sensero.



The oven thermometer with the heat-resistant special glass is ideal for continuous monitoring of the temperature inside the oven.

Use:

Using the flexible stand, the thermometer can either be stood on the baking tray or hung by the loop on the oven rack insert.

The optimal temperature ranges for low temperature cooking, baking and roasting are marked in colour and can easily be seen through the oven window without having to open the oven. In this way you can check the temperature throughout the roasting/baking time. Please note that this occurs with a time delay of between 5 and 15 minutes.

Safety instructions:

- Stand or hang up the thermometer in the oven as long as it is still cold. There is a risk of being burnt as the temperature increases.
- Only remove the thermometer from the oven when it has cooled

down sufficiently. Always use oven gloves in any case.

Max. temperature: 250°C

- **Caution! Please do not use the oven thermometer in microwave ovens.**

Cleaning instructions:

- Clean the thermometer with water and detergent before it is used for the first time.
- The oven thermometer is dishwasher safe and can also be easily cleaned under running water with a soft cloth and detergent.

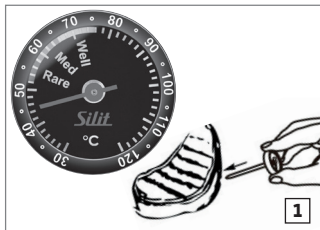
Technical data:

Ø 6.2 cm

Materials: Stainless steel with heat-resistant glass,
Teflon-coated ring

Measurement display: +50°C to +300°C

Steak thermometer Sensero.



The steak thermometer is ideal for cooking a steak to exactly how you like it.

Use:

For continuous monitoring, please leave the thermometer in the meat throughout the entire roasting and cooking procedure. The optimal temperature display is achieved by inserting the thermometer approx. 4 cm into the side of the meat to be cooked.

It is important that the thermometer is inserted from the side of the meat and up to at least two thirds of the sensor length in order to achieve an optimal and correct measurement result **1** Insertion into the meat. You can also insert the thermometer into the meat from above as long as it is guaranteed that at least two thirds of the sensor is in the meat to be cooked.

The optimal temperature ranges

for the different cooking levels are shown in colour: rare (crisp on the outside, raw on the inside), medium (juicy, delicate pink in the centre) and well-done (cooked through). In this way you can serve the food at just the right time.

Please note that the thermometer must have been in the food to be cooked for at least 20 seconds in order to show the correct display.

Safety instructions:

- The steak thermometer is suitable for use in a frying pan, on the grill or in an oven. Do not use in a closed oven with the temperature above 220°C.
- Be careful when removing the thermometer after roasting. The thermometer is hot and you should use oven gloves to avoid burning

yourself.

- The steak thermometer was designed specifically for measuring temperatures in meat. Do not use it for any other purpose.

Cleaning instructions:

- Clean the thermometer with water and detergent before it is used for the first time.
- The steak thermometer is dishwasher safe and can also be cleaned under running water with a little detergent.
- Cleaning the thermometer directly after use can cause the display to mist over. This is only temporary and clears by itself.

Technical data:

Ø 3.2 cm, length 6.5 cm
Materials: Stainless steel, glass,
Teflon-coated ring
Measurement display +30°C to +120°C

Wine thermometer Sensero.



The wine thermometer is used to check the perfect temperature of sparkling wine, white wine and red wine.

Use:

Immerse the wine thermometer to the point where the sensor marking (notch in the rod) lies under the surface. The final temperature is the one indicated when the indicator is no longer moving.

It is important to drink wine at the right temperature as only then will the full flavour and aromas develop. Red wine which is too cold has no bouquet, while white wine which is too warm tastes boring. The values of the optimal temperature ranges for wine and sparkling wine are highlighted in colour on the measurement scale.

Recommended serving temperatures:

Sparkling wine/champagne:	5-8°C
White wine:	8-12°C
Red wine:	14-18°C

Cleaning instructions:

- Clean the thermometer with water and detergent before it is used for the first time.
- The wine thermometer is dishwasher safe and can also be easily cleaned under running water with a soft cloth and detergent.

Technical data:

Ø 4.4 cm, length 14.4 cm

Materials: Stainless steel, glass,

Teflon-coated ring

Measurement display: 0°C to +40°C

Fridge and freezer thermometer Sensero.



The intention of the thermometer is to help you set the temperature of your fridge or freezer as required. Different contents and seasons can have just as much an effect on your fridge as frequent use. Keep your food fresh for longer without wasting electricity unnecessarily.

Use:

Fridge: To ensure that your food stays fresh for as long as possible, it is very important to check the temperature in the fridge and adjust it accordingly. The maximum fresh zone in your fridge should range from +4° to +8°C. This optimal temperature range is indicated in colour on the scale of the fridge thermometer. Please adjust the temperature with the control in your fridge so that the temperature is always in the optimal range.

Freezer: The optimal temperature for your deep freeze/freezer is -18° to -22°C and is indicated on the dial of the thermometer.

Using the flexible stand, the thermometer can either stand up or be hung.

Cleaning instructions:

- Clean the thermometer with water and detergent before it is used for the first time.
- The fridge and freezer thermometer is dishwasher safe and can also be easily cleaned under running water with a soft cloth and detergent.

Technical data:

Ø 6.2 cm

Materials: Stainless steel, glass,

Teflon-coated ring

Measurement display: +30°C to +30°C

Thermomètre pour rôti Sensero



Le thermomètre pour rôti constitué d'un verre spécial résistant à la chaleur assure la réussite parfaite du bœuf, du veau, de l'agneau, du porc et de la volaille.

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Application :

Piquer le thermomètre dans le met à cuire ou à rôtir sur env. 5 cm de profondeur, jusqu'au repère. Pour pouvoir déterminer la température avec exactitude, veuillez-vous assurer que la pointe de mesure se trouve le plus au centre du rôti possible et qu'elle ne se trouve pas à proximité d'un os ou de graisse. Vous obtiendrez une indication exacte de la température au bout de 2 à 3 minutes. Veuillez noter que les différents types de viande nécessitent différentes températures à cœur de façon à ce que vous puissiez apprécier la viande sans aucun souci. Pour apprécier la viande de façon optimale, la température à cœur doit atteindre la graduation correspondante sur l'indicateur pendant au-moins 5 minutes et la conserver. Vous pouvez tout naturellement faire cuire le rôti plus longtemps, cela dépend de

vos propres goûts.

Veuillez noter que les différents types de viandes nécessitent différentes températures à cœur :

	Four	Thermomètre
	Température °C	Température °C
Bœuf	175 °C :	68 °C :
Veau	175 °C :	77 °C :
Agneau	175 °C :	81 °C :
Porc	175 °C :	85 °C :
Volaille	175 °C :	90 °C :

FR

Les plages de température optimales sont représentées par une échelle et des symboles bien visibles.

Ce thermomètre pour rôti est spécialement conçu pour rester au four. Piquez le thermomètre dans le met à rôtir de façon à ce que vous puissiez légèrement lire l'indication au travers de la vitre du four. Grâce au thermo-

mètre à rôtir, vous garderez toujours un œil sur votre repas et pouvez le servir au bon moment.

Consignes de sécurité :

→ Attention en enlevant après la cuisson. Le thermomètre est chaud. Utilisez des maniques de cuisine pour ne pas vous brûler.

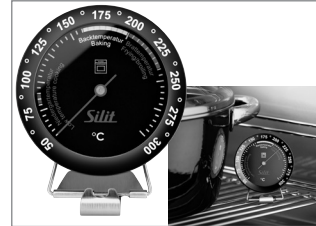
Thermomètre spécial four Sensero .

Consigne de nettoyage :

- Avant sa première utilisation, nettoyez le thermomètre à l'eau et au produit vaisselle.
- Le thermomètre à rôtis est lavable au lave-vaisselle et peut aussi être nettoyé sous l'eau courant avec du produit vaisselle.

Caractéristiques techniques :

Ø 6,2 cm, longueur 13,4 cm
Matériau : Acier inoxydable avec verre résistant à la chaleur, anneau revêtu de téflon
Indication de mesure de +10°C à +110°C
Température max. : 250°C



Le thermomètre spécial four constitué d'un verre spécial résistant à la chaleur est parfaitement adapté pour surveiller en continu la température à l'intérieur du four.

Application :

Grâce au pied flexible, le thermomètre peut soit être posé sur la plaque de cuisson, soit être suspendu à la grille à l'aide de l'œillet. Les plages de température optimales pour la cuisson à basse température, faire cuire la pâte et rôtir sont repérées par des couleurs et peuvent être facilement lues au travers de la vitre du four, sans devoir ouvrir le four. Vous pouvez ainsi contrôler la température tout au long de la durée de cuisson. Veuillez noter que cela intervient dans un délai de 5 à 15 minutes.

Consignes de sécurité :

- Placez ou accrochez le thermomètre dans le four tant qu'il est froid. Lorsque la température augmente, il existe un risque de brûlures.
- Ne retirez le thermomètre du four

FR

que lorsqu'il a suffisamment refroidi. Dans tous les cas, utilisez des maniques de cuisine.

Indication de mesure de +50°C à +300°C
Température max. : 250°C

→ **Attention ! Ne pas utiliser le thermomètre spécial four dans des appareils à micro-ondes.**

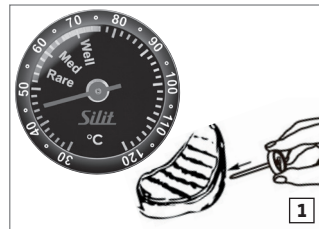
Consigne de nettoyage :

- Avant sa première utilisation, nettoyez le thermomètre à l'eau et au produit vaisselle.
- Le thermomètre spécial four est lavable au lave-vaisselle et peut aussi être nettoyer sous l'eau couurant avec du produit vaisselle et un chiffon doux.

Caractéristiques techniques :

Ø 6,2 cm
Matériau : Acier inoxydable avec verre résistant à la chaleur, anneau revêtu de téflon

Thermomètre pour steak Sensero.



Le thermomètre pour steak est parfait pour faire cuire un steak exactement, selon votre propre goût.

Application :

Pour un contrôle en continu, laissez le thermomètre dans la viande tout au long de sa cuisson. Vous obtiendrez l'indication de température optimale en piquant le thermomètre sur le côté du met, sur env. 4 cm.

Il est important de piquer le thermomètre sur le côté de la viande et qu'au-moins deux tiers de la longueur de la sonde **1** l'ait pénétré afin d'obtenir un résultat de mesure correct et optimal.

Vous pouvez aussi piquer le thermomètre dans la viande par le haut, du moment que la sonde de mesure se trouve à au-moins deux tiers dans le met.

Les plages de températures optimales pour les différents niveaux de cuis-

son sont représentées en couleur : saignant (grillée de l'extérieur, crue à l'intérieur), à point (juteux, rosée à cœur) et bien cuit (cuit de part en part). Vous pouvez ainsi servir votre repas exactement au moment voulu.

Veillez noter que le thermomètre doit être dans le met pendant au moins 20 secondes pour une indication correcte.

Consignes de sécurité :

- Le thermomètre pour steak est adapté à une utilisation en poêle, sur grill et au four. Ne pas utiliser à une température de four supérieure à 220°C, four fermé.
- Attention en enlevant après la cuisson. Le thermomètre est chaud. Utilisez des maniques de cuisine pour ne pas vous brûler.
- Le thermomètre pour steak a été

exclusivement conçu pour la mesure de température de la viande. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

Consigne de nettoyage :

- Avant sa première utilisation, nettoyez le thermomètre à l'eau et au produit vaisselle.
- Le thermomètre pour steak est lavable au lave-vaisselle et peut aussi être nettoyé sous l'eau courant avec un peu de produit vaisselle.
- Si vous deviez nettoyer le thermomètre immédiatement après utilisation, l'indicateur peut s'embuer. Cela n'est que de courte durée et se dissipe de soi.

Caractéristiques techniques :

Ø 3,2 cm, longueur 6,5 cm
Matériau : Acier inoxydable, verre, anneau revêtu de téflon
Indication de mesure de +30°C à +120°C.

Thermomètre à vin Sensero.



Le thermomètre à vin permet de contrôler la température parfaite de mousseux, vin blanc et vin rouge.

Application :

Plongez le thermomètre à vin aussi profondément, jusqu'à ce que le repère de la sonde (entaille dans la tige) se situe sous la surface. La température finale est atteinte dès que l'aiguille s'immobilise.

Il est important de boire le vin à la bonne température car ce n'est qu'ainsi que le goût et les arômes peuvent se développer pleinement. Ainsi, un vin rouge trop froid n'a aucun bouquet quant à un vin rouge trop chaud, il est trop long dans la bouche. Les valeurs pour les plages de température optimales pour les vins et mousseux sont mises en valeur par des couleurs sur l'échelle de mesure.

Températures recommandées pour servir :

mousseux/champagne : 5-8 °C

vin blanc : 8-12 °C
vin rouge : 14-18 °C

Consigne de nettoyage :

- Avant sa première utilisation, nettoyez le thermomètre à l'eau et au produit vaisselle.
- Le thermomètre à vin est lavable au lave-vaisselle et peut aussi être nettoyé sous l'eau courant avec du produit vaisselle et un chiffon doux.

Caractéristiques techniques :

Ø 4,4 cm, longueur 14,4 cm
Matériau : Acier inoxydable, verre, anneau revêtu de téflon
Indication de mesure de +0°C à +40°C

Thermomètre de réfrigérateur et de congélateur Sensero.



Le thermomètre doit vous aider à régler votre réfrigérateur ou congélateur selon vos besoins. Les différents niveaux de remplissage et les saisons peuvent avoir autant d'influence sur votre réfrigérateur qu'une utilisation fréquente. Conservez vos aliments plus longtemps sans gaspiller inutilement de l'électricité.

Application :

Réfrigérateur : afin d'atteindre la longévité maximale des aliments, il est très important de contrôler la température dans le réfrigérateur et de la réguler en conséquence. La plage de fraîcheur maximale devant régner dans votre réfrigérateur se situe entre +4°C et +8°C Celsius.

Cette plage de température optimale est repérée en couleur sur l'échelle du thermomètre de réfrigérateur. Veuillez réguler la température à l'aide du régulateur situé dans votre réfrigérateur, de façon à ce que la température se situe toujours dans la plage optimale.

Congélateur : La température optimale pour votre compartiment de congélation/congélateur de -18°C à

FR

-22°C est repéré sur l'indicateur du thermomètre.

Grâce au pied flexible, le thermomètre peut soit être posé, soit être suspendu.

Consigne de nettoyage :

- Avant sa première utilisation, nettoyez le thermomètre à l'eau et au produit vaisselle.
- Le thermomètre de réfrigérateur et de congélateur est lavable au lave-vaisselle et peut aussi être nettoyé sous l'eau courant avec du produit vaisselle et un chiffon doux.

Caractéristiques techniques :

Ø 6,2 cm

Matériau : Acier inoxydable, verre, anneau revêtu de téflon

Indication de mesure de -30°C à +30°C.

Termómetro para asado Sensero.



El termómetro para asado con vidrio termorresistente garantiza la perfecta cocción de carnes de buey, ternera, cordero, cerdo y aves.

Utilización:

Introduzca el termómetro hasta la marca en el producto que vaya a cocer o asar (unos 5 cm). Para que la temperatura indicada sea exacta, la varilla de medición debe encontrarse en el centro de la carne, lo más alejada posible de huesos y grasa. El termómetro indicará la temperatura exacta tras dos o tres minutos. Tenga en cuenta que las diferentes clases de carne necesitan diferentes temperaturas internas para poder ser consumidas sin riesgos. La carne alcanza su punto óptimo de consumo cuando su interior alcanza y mantiene la temperatura indicada en la esfera durante al menos cinco minutos. Por supuesto, puede cocinar la carne durante más tiempo según su gusto personal.

ES

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Tenga en cuenta que la temperatura interna necesaria varía en función de la clase de carne:

	Temperatura del horno (°C)	Temperatura interna (°C)
Buey	175 °C	68 °C
Ternera	175 °C	77 °C
Cordero	175 °C	81 °C
Cerdo	175 °C	85 °C
Aves	175 °C	90 °C

Los rangos de temperatura óptima se indican mediante una escala y símbolos bien visibles.

Este termómetro está diseñado especialmente para su uso en el interior del horno. Introduzca el termómetro en la carne de modo que pueda ver el indicador fácilmente a través del cristal de la puerta del horno. Con el termómetro para asado, tendrá sus

alimentos controlados en todo momento y podrá servirlos en su punto.

Indicación de seguridad:

→ Tenga cuidado al extraer el termómetro después de utilizarlo. Utilice manoplas de cocina para no quemarse.

Limpieza del termómetro:

→ Antes de usar el termómetro por

primera vez, lávelo con agua y detergente lavavajillas.

→ Puede lavar el termómetro en lavavajillas o a mano con agua y detergente.

Datos técnicos:

Ø 6,2 cm, longitud 13,4 cm

Material: acero inoxidable con vidrio termorresistente,

anillo con revestimiento de teflón

Escala de +10 °C hasta +110 °C

Temperatura máxima: 250 °C

Termómetro para horno Sensero.



El termómetro para horno con vidrio termorresistente está indicado para la supervisión de la temperatura en el interior del horno.

Utilización:

Gracias a su soporte flexible, el termómetro puede colocarse de pie sobre la bandeja o colgarse de las barras de la parrilla.

La esfera indica los rangos de temperatura para cocer a baja temperatura, hornear y asar con colores de modo que pueda verse fácilmente por el cristal de la puerta del horno sin tener que abrirlo para que pueda controlar la temperatura durante todo el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que el termómetro tarda entre 5 y 15 minutos en indicar la temperatura exacta.

Indicaciones de seguridad:

- Coloque el termómetro en el interior del horno mientras esté frío para evitar posibles quemaduras.
- No retire el termómetro del horno hasta que se enfríe, y utilice siempre

una manopla de cocina.

→ **¡Atención! No utilice nunca el termómetro para horno en hornos microondas.**

Limpieza del termómetro:

- Antes de usar el termómetro por primera vez, lávelo con agua y detergente lavavajillas.
- Puede lavar el termómetro en lavavajillas o a mano con agua y detergente utilizando un paño suave.

Datos técnicos:

Ø 6,2 cm

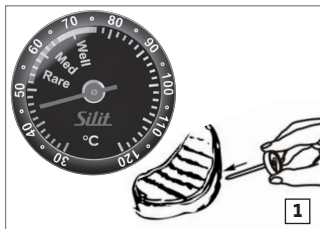
Material: acero inoxidable con vidrio termorresistente,

anillo con revestimiento de teflón

Escala de +50 °C hasta +300 °C

Temperatura máxima: 250 °C

Termómetro para filetes Sensero .



El termómetro para filetes es ideal para preparar sus filetes justo a su gusto.

Utilización:

Para controlar la temperatura de forma constante, deje el termómetro clavado en la carne durante todo el proceso de cocción. Para que el termómetro marque la temperatura con precisión, introdúzcalo unos 4 cm en el lateral del filete.

Es importante introducir el termómetro por el lateral de la carne al menos hasta dos tercios del sensor para obtener **1** un resultado preciso.

También puede introducir el termómetro por la parte superior siempre que sea posible introducir al menos dos tercios del sensor en la carne.

Los diferentes colores indican el rango de temperaturas óptimo para cada tipo de cocción: poco hecho (exterior tostado, interior crudo), en su punto

(jugoso, interior rosado) y bien hecho (totalmente cocinado). El termómetro garantiza que sus platos estén siempre en el punto de cocción deseado.

Para que la indicación de temperatura sea correcta, el termómetro debe permanecer al menos 20 segundos en la carne.

Indicaciones de seguridad:

- El termómetro para filetes puede utilizarse en la sartén, en la parrilla o en el horno. Si lo utiliza en un horno cerrado, la temperatura no debe superar los 220 °C.
- Tenga cuidado al extraer el termómetro después de utilizarlo. Utilice manoplas de cocina para no quemarse.
- El termómetro para filetes está diseñado exclusivamente para medir la temperatura de la carne. No lo

utilice para ningún otro fin.

Limpieza del termómetro:

- Antes de usar el termómetro por primera vez, lávelo con agua y detergente lavavajillas.
- Puede lavar el termómetro para filetes en lavavajillas o a mano con agua y un poco de detergente.
- Si limpia el termómetro justo después de utilizarlo, la esfera puede empañarse. No es un problema grave y se desempaña sola.

Datos técnicos:

Ø 3,2 cm
Longitud 6,5 cm
Material: acero inoxidable, vidrio, anillo con revestimiento de teflón
Escala de +30 °C hasta +120 °C

ES

Termómetro para vino Sensero.



El termómetro para vino permite controlar a la perfección la temperatura de vinos blancos, tintos y espumosos.

Utilización:

Sumerja el termómetro para vino de modo que la marca del sensor (la muesca que hay en la varilla) quede por debajo de la superficie. Cuando la aguja deje de moverse, estará indicando la temperatura del vino.

Beba siempre el vino a la temperatura correcta, para disfrutar de todo el sabor y el aroma. Un tinto demasiado frío pierde el bouquet y un blanco tibio tendrá un sabor monótono. Los colores de la escala de medición indican los rangos de temperatura adecuados para su vino.

Temperatura recomendada:

Espumoso/Champán: 5-8 °C

Vino blanco: 8 -12 °C

Vino tinto: 14-18 °C

Limpieza del termómetro:

→ Antes de usar el termómetro por

primera vez, lávelo con agua y detergente lavavajillas.

→ Puede lavar el termómetro en lavavajillas o a mano con agua y detergente utilizando un paño suave.

Datos técnicos:

Ø 4,4 cm, longitud 14,4 cm

Material: acero inoxidable, vidrio, anillo con revestimiento de teflón

Escala de 0 °C hasta +40 °C

Termómetro para frigorífico y congelador Sensero.



Este termómetro le ayudará a mantener la temperatura adecuada en su nevera o congelador. Su frigorífico puede acusar la influencia de diferentes factores como en el nivel de llenado, el paso de las estaciones o el uso frecuente. Ahora puede mantener sus alimentos frescos durante más tiempo sin desperdiciar electricidad.

Utilización:

Frigorífico: para que sus alimentos se conserven frescos por más tiempo, es muy importante controlar la temperatura del interior del frigorífico y modificarla si es necesario. La zona más fría, que debe ser la principal del frigorífico, debe encontrarse entre +4 °C y +8 °C.

El rango de temperaturas óptimas está indicado en color en la escala del termómetro. Seleccione la temperatura de su frigorífico de modo que se encuentre siempre en el rango óptimo.

Congelador: La temperatura ideal de su congelador o arcón (entre -18 °C y -22 °C) está indicada en la escala del termómetro.

Gracias al soporte flexible, puede colocar el termómetro de pie o colgarlo.

Limpieza del termómetro:

- Antes de usar el termómetro por primera vez, lávelo con agua y detergente lavavajillas.
- Puede lavar el termómetro en lavavajillas o a mano con agua y detergente utilizando un paño suave.

Datos técnicos:

Ø 6,2 cm

Material: acero inoxidable, vidrio, anillo con revestimiento de teflón

Escala de -30 °C hasta +30 °C

Termometro per arrosti Sensero.



Il termometro per arrosti con il vetro speciale resistente al calore permette di cuocere perfettamente le carni di manzo, vitello, agnello, maiale e pollame.

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Uso:

Affondare il termometro ad una profondità di circa 5 cm fino al segno cottura arrosti. Per poter determinare con esattezza la temperatura, fare attenzione ad inserire l'asta di misurazione il più possibile in prossimità del centro dell'arrosto e non vicino ad ossa o grasso. Per ottenere un'indicazione precisa della temperatura ci vogliono dai 2 ai 3 minuti. Si prega di notare che diversi tipi di carne richiedono diverse temperature al loro centro, per poterle gustare in tutta sicurezza. Per assaporare appieno la carne, l'ideale è che la temperatura al centro abbia raggiunto il valore appropriato di gradi, indicato sul quadrante, almeno da 5 minuti. Naturalmente si può cuocere l'arrosto anche più a lungo, a seconda del gusto personale.

Si prega di notare che diversi tipi di carne richiedono diverse temperature al centro:

	Forno	Termometro
	Temperatura °C	Temperatura °C
Manzo	175 °C	68 °C
Vitello	175 °C	77 °C
Agnello	175 °C	81 °C
Maiale	175 °C	85 °C
Pollame	175 °C	90 °C

La gamma di temperature ottimali viene rappresentata da una scala con simboli chiari.

Questo termometro per arrosti è stato ideato specificatamente per essere usato nel forno. Inserire il termometro nell'arrosto in modo tale che l'indicazione sul display sia leggibile attraverso il vetro della porta del forno. Con il termometro per

arrosti si hanno le pietanze sempre sott'occhio, per poterle servire cotte a puntino.

Indicazioni di sicurezza:

→ Prestare attenzione quando lo si rimuove dopo la cottura al forno. Il termometro è molto caldo. Usare guanti da cucina per non scottarsi.

IT

Indicazioni per la pulizia

- Prima del primo utilizzo, pulire il termometro con acqua e detersivo.
- Il termometro per arrosti è lavabile in lavastoviglie e può essere lavato facilmente anche sotto acqua corrente con detersivo.

Dati tecnici:

Ø 6,2 cm, lunghezza 13,4 cm

Materiale: Acciaio inox con vetro resistente al calore, anello rivestito in teflon

Display misurazioni da +10°C fino a +110°C

Temperatura massima: 250°C

Termometro da forno Sensero .



Il termometro da forno con il vetro speciale resistente al calore è ideale per il monitoraggio continuo della temperatura interna delle pietanze cotte al forno.

Uso:

Grazie ai piedini flessibili, il termometro può essere appoggiato sulla lamiera del forno oppure appeso per gli occhiali sulla griglia.

Le gamme di temperature ottimali per cuocere o arrostiti a basse temperature sono contrassegnate da colori e sono leggibili attraverso il vetro della porta del forno, senza doverlo aprire. In questo modo si può controllare la temperatura durante tutta la durata della cottura al forno. Si prega di notare che ciò avviene con un tempo di ritardo che va dai 5 ai 15 minuti.

Indicazioni di sicurezza:

- Collocare o appendere il termometro nel forno finché è ancora freddo. Con l'aumentare della temperatura c'è il rischio di ustionarsi.
- Prelevare il termometro dal forno solo una volta che si sia raffreddato

IT

Thermometer Sensero

a sufficienza. In ogni caso usare guanti da cucina.

→ **Attenzione! Non usare il termometro in forni a microonde.**

Indicazioni per la pulizia

- Prima del primo utilizzo, pulire il termometro con acqua e detersivo.
- Il termometro per forno è lavabile in lavastoviglie e può essere lavato facilmente anche sotto acqua corrente con un panno morbido e detersivo.

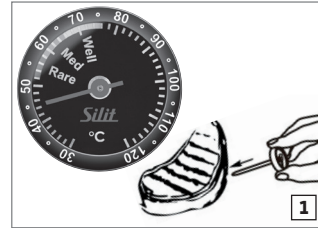
Dati tecnici:

Ø 6,2 cm

Materiale: Acciaio inox con vetro resistente al calore,
anello rivestito in teflon

Display misurazioni da +50 °C fino a +300 °C

Temperatura massima: 250 °C



Il termometro per bistecca è ideale per arrostiti a puntino le bistecche a seconda del gusto individuale.

Uso:

Per un controllo permanente si prega di lasciare il termometro all'interno della carne durante l'intero processo di cottura. Si ha la visualizzazione ottimale della temperatura quando il termometro è inserito all'interno dell'arrosto ad una distanza laterale di circa 4 cm.

E' importante inserire il termometro a lato della carne e per almeno due terzi della lunghezza della sonda **1**, per ottenere una misurazione ottimale e corretta.

Il termometro può essere inserito anche dall'alto nella carne, a patto che la sonda di misurazione sia inserita all'interno dell'arrosto per almeno due terzi della sua lunghezza.

Gli intervalli di temperatura ottimale

IT

per le diverse fasi di cottura vengono visualizzati a colori: rare (all'esterno croccante, all'interno crudo), medium (succoso, al cuore rosa pallido) e well-done (ben cotto). In questo modo si possono servire le pietanze cotte proprio a puntino.

Si prega di notare che il termometro deve trovarsi sulla corretta visualizzazione per almeno 20 secondi nell'arrostimento.

Indicazioni di sicurezza:

- Il termometro per bistecca può essere usato sia in padella che sul grill o nel forno. Non usarlo in forni chiusi a temperature superiori a 220 °C.
- Prestare attenzione quando lo si rimuove dopo la cottura al forno. Il termometro è molto caldo. Usare guanti da cucina per non scottarsi.
- Il termometro da bistecca è stato

messo a punto esclusivamente per misurare la temperatura della carne. Non usarlo per nessun altro scopo.

Indicazioni per la pulizia:

- Prima del primo utilizzo, pulire il termometro con acqua e detersivo.
- Il termometro da bistecca è lavabile in lavastoviglie oppure può essere pulito sotto acqua corrente con del detergente.
- Se si pulisce il termometro subito dopo l'uso, il display può appannarsi. Questo effetto dura pochissimo e si risolve da solo.

Dati tecnici:

Ø 3,2 cm, lunghezza 6,5 cm
Materiale: Acciaio inox, vetro, anello rivestito in teflon
Display misurazioni da +30 °C fino a +120 °C

Termometro da vino Sensero



Il termometro da vino serve a controllare la temperatura perfetta di spumante, vino bianco e rosso.

Uso:

Immergere il termometro nel vino in modo che il segno sul sensore (la tacca sull'asticina) sia sotto la superficie. La temperatura finale viene raggiunta quando il puntatore non si muove più.

E' importante bere il vino alla giusta temperatura, in modo da poterne gustare appieno gusto e aroma. Infatti vino rosso troppo fresco perde il bouquet, vino bianco troppo caldo diventa noioso per il palato. I valori delle gamme di temperature ottimali per il vino e lo spumante appaiono a colori sulla scala di misurazione.

Temperature consigliate:

Spumante/Champagne: 5- 8 °C
Vino bianco: 8-12 °C
Vino rosso: 14-18 °C

Indicazioni per la pulizia

- Prima del primo utilizzo, pulire il termometro con acqua e detersivo.
- Il termometro da vino è lavabile in lavastoviglie e può essere lavato facilmente anche sotto acqua corrente con un panno morbido e detersivo.

Dati tecnici:

Ø 4,4 cm, lunghezza 14,4 cm

Materiale: Acciaio inox, vetro, anello rivestito in teflon

Display misurazioni da 0 °C fino a +40 °C

Termometro da frigorifero e congelatore Sensero.



Il termometro deve aiutarvi a regolare il frigorifero o il congelatore adeguatamente ai bisogni. Anche il diverso grado di riempimento e le stagioni dell'anno, come del resto la frequenza d'uso possono avere un influsso sul frigorifero. Conservi gli alimenti freschi più a lungo senza sprecare inutilmente corrente elettrica.

Uso:

Frigorifero: Per avere la massima durata degli alimenti, è molto importante controllare e conformemente regolare la temperatura nel frigorifero. La zona di massima freschezza che dovrebbe prevalere nel suo frigorifero è da +4°C a +8°C Celsius.

Questo intervallo di temperature ottimali è indicato sulla scala del termometro con una codificazione a colori. Si prega di regolare la temperatura nel frigorifero con il regolatore in modo che la temperatura rientri sempre nella gamma ottimale.

Congelatore: La temperatura ottimale per il suo freezer/congelatore che va da -18°C fino a 22°C è indicata sul quadrante del termometro.

IT

Grazie ai piedini flessibili il termometro può essere appoggiato o appeso.

Indicazioni per la pulizia

- Prima del primo utilizzo, pulire il termometro con acqua e detersivo.
- Il termometro da frigorifero e congelatore è lavabile in lavastoviglie e può essere lavato facilmente anche sotto acqua corrente con un panno morbido e detersivo.

Dati tecnici:

Ø 6,2 cm

Materiale: Acciaio inox, vetro,
anello rivestito in teflon

Display misurazioni da -30 °C fino a
+30 °C.

烘烤温度计 Sensero.



此烘烤温度计采用了耐高温的特殊玻璃，用于牛肉、小牛肉、羊肉、猪肉和家禽的完美烹制。

应用:

将温度计直插入煎烤食物中至大约 5 cm 深标记处为了精确的测定温度，应注意，使测杆尽可能的插在烘烤食品的中央并且远离骨头或脂肪大约 2 到 3 分钟后就会显示准确温度为了轻松享用肉食，请注意，不同类型的肉需要不同的核心温度，当核心温度达到刻度盘上相应度数至少 5 分钟，此时肉的火候恰到好处，可以停止烘烤当然您也可以煎制更长时间，这取决于您的个人口味。

请注意，不同类型的肉需要不同的核心温度：

ZH

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

	烤箱	温度计
	温度°C	温度°C
牛肉	175 °C	68 °C
小牛肉	175 °C	77 °C
羊肉	175 °C	81 °C
猪肉	175 °C	85 °C
家禽	175 °C	90 °C

通过一目了然的刻度和象征图标表示出最佳温度范围。

本烘烤温度计是专为留在烤箱内部而设计在烘烤食物中插入温度计时，应能够便于您通过烤箱视窗读取温度计示数使用本烘烤温度计，您可时刻关照您的食物并烤得恰到好处。

安全注意事项：

→ 烘烤完成后取出时应小心此时温度计的温度很高，应使用厨房专用手套，以免烫伤。

清洗注意事项：

→ 首次使用前用清水和洗涤剂清洗温度计。
→ 烘烤温度计结实到足以在洗碗机里使用，当然也可以在流水下用洗涤剂清洗。

技术数据：

Ø 6.2 cm, 长 13.4 cm

材料：不锈钢及耐高温玻璃，特氟隆涂层的环

测量范围 +10°C到 +110°C

最高温度：250°C

烤箱温度计 Sensero.



应用：

温度计借助其灵活的支脚要么立在烤盘上要么挂在插入式烤架的空隙处低温煎制、烘培和烘烤的最佳温度范围都以颜色标出，您可以通过烤箱视窗轻而易举的进行读取，而无需打开烤箱如此控制整个烘烤/烘培期间的温度请注意，有 5 到 15 分钟的时间延迟。

带耐高温特殊玻璃的烤箱温度计是连续监测烤箱内部温度的理想工具。

安全注意事项：

→ 在烤箱还不热时，将温度计立在或挂在烤箱中随着温度升高，可致灼伤。
→ 当温度计充分冷却后，才能从烤箱中取出无论何种情况，都请使用厨房专用手套。
→ 注意！请勿在微波炉中使用烤箱温度计。

清洗注意事项：

→ 首次使用前用清水和洗涤剂清洗温度计。

肉排温度计 Sensero.

→ 烤箱温度计结实到足以在洗碗机里使用，当然也可以在流水下用软布和洗涤剂清洗。

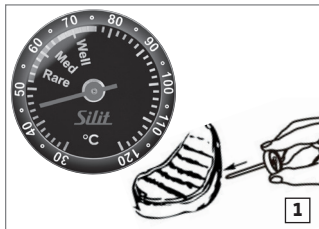
技术数据：

Ø 6.2 cm

材料：不锈钢及耐高温玻璃，特氟隆涂层的环

测量范围 +50 °C 到 +300 °C

最高温度：250 °C



肉排温度计是一种能够使肉排完全按照您个人口味恰如其分进行煎制的理想工具

应用：

为了进行实时监控，请在整个烘烤或煎制过程中将温度计留在肉排中从侧面将温度计插入煎烤的食物中 4 cm，即达到最佳的温度显示位置

重要的是，从肉的侧面插入温度计并且至少有三分之二的探针长度没入肉中，以便得到最佳且准确的测量结果（见图 1）。

您也可以从上面将温度计扎入肉中，只要确保探针至少有三分之二没入煎烤食物中。

不同煎烤程度的最佳温度范围表示为不同颜色：轻度（外脆，里嫩），中度（多汁，核心呈嫩粉色）和全熟（煎透）以此精准的制作您的食物
请注意，温度计在正确显示温度前，至少要在煎烤的食物中放置 20 秒。

安全注意事项：

→ 肉排温度计适用于平底锅中、烤架

上或烤箱中不得在烤箱温度高于 220 °C 的封闭烤箱中使用。

→ 烘烤完成后取出时应小心，此时温度计的温度很高，应使用厨房专用手套，以免烫伤。

→ 肉排温度计是专为测量肉类温度而设计请勿用于其他用途。

清洗注意事项：

→ 首次使用前用清水和洗涤剂清洗温度计。

→ 肉排温度计结实到足以在洗碗机里使用，当然也可以在流水下用一些洗涤剂清洗。

→ 若在使用后立即清洗温度计，显示部位会蒙上一层雾气这只是暂时的，一会就会自行消失。

技术数据：

Ø 3.2 cm, 长 6.5 cm

材料：不锈钢、玻璃、

特氟隆涂层的环

测量范围 +30 °C 到 +120 °C。

ZH

葡萄酒温度计 Sensero.



葡萄酒温度计用于控制香槟、白葡萄酒和红葡萄酒的最佳温度。

应用:

将葡萄酒温度计浸入酒中，使传感器标记（测杆上的凹痕）位于液面下方当指针不再移动时，即为最终温度。喝葡萄酒时正确的温度处理是十分重要的，因为只有这样，才能完全激发出葡萄酒的口感与芬芳因此，红葡萄酒太冷就会没有香气，而白葡萄酒太热则味道平淡葡萄酒和香槟酒的最佳温度范围以不同颜色显示在测量刻度上。

推荐的就餐温度:

香槟: 5 - 8 °C
白葡萄酒: 8 - 12 °C
红葡萄酒: 14 - 18 °C

清洗注意事项:

- 首次使用前用清水和洗涤剂清洗温度计。
- 葡萄酒温度计结实到足以在洗碗机里使用，当然也可以在流水下用软布和洗涤剂清洗。

技术数据:

Ø 4.4 cm, 长 14.4 cm

材料: 不锈钢、玻璃、特氟隆涂层的环
测量范围 +0 °C 到 +40 °C

冰箱和冰柜温度计 Sensero.



此温度计可帮助您根据需求相应的设置冰箱和冰柜不同的食品和季节也会影响到您冰箱的使用频率使食品更长时间的保持新鲜且不浪费电力。

应用:

冰箱: 为了保证食品的最长保质期, 控制冰箱温度并进行相应调整是非常重要的在您冰箱中占最大份额的保鲜区, 应在 $+4^{\circ}\text{C}$ 到 $+8^{\circ}\text{C}$ 之间。

此最佳温度范围在冰箱温度计刻度上以彩色标出请用您冰箱中的调节器调整温度, 使温度始终处于最佳范围内。

冰柜: 低温冷冻箱/冰柜的最佳温度是 -18°C 到 -22°C , 并标在温度计的刻度盘上。

借助温度计的灵活支脚, 可将温度计竖放或挂起。

清洗注意事项:

- 首次使用前用清水和洗涤剂清洗温度计。
- 冰箱和冰柜温度计结实到足以在洗碗机里使用, 当然也可以在流水下用软布和洗涤剂清洗。

技术数据:

Ø 6.2 cm

材料: 不锈钢、玻璃、特氟隆涂层的环
测量范围 -30°C 到 $+30^{\circ}\text{C}$ 。



Besuchen Sie uns auf www.facebook.de/silit

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Silit-Werke GmbH & Co. KG
Neufraer Straße 6
88499 Riedlingen | Germany
www.silit.com