

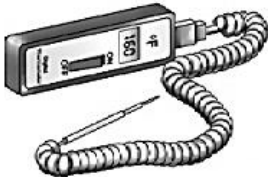
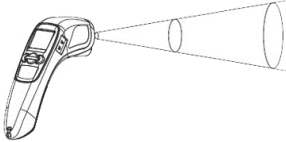


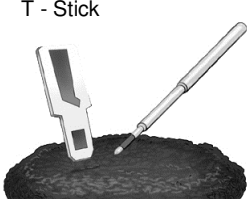
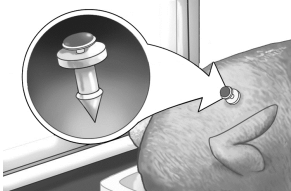


Termómetros e Indicadores de Temperatura de Los Alimentos

Elegir y utilizar uno que sea adecuado para usted!

			
<p style="text-align: center;">Dial Probe (Bimetal)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le en 15 – 20 segundos ○ Insertar 2" – 2 ½" en la parte mas gruesa ○ Puede ser utilizado en asados, guisos, y sopas ○ No puede medir alimentos gruesos ○ No están diseñados para permanecer en los alimentos mientras se cocinan ○ Revisar la temperatura interna de los alimentos cerca del final de tiempo cocción ○ Algunos modelos pueden ser calibrados Comprobar las instrucciones del fabricante ○ Fácilmente disponible en las tiendas 	<p style="text-align: center;">Digital (Thermistor)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le en 10 segundos ○ Insertar ½" de profundo ○ Da lecturas rápidas ○ Puede medir alimentos gruesos y delgados ○ No están diseñados para permanecer en los alimentos mientras se cocinan ○ Revisar la temperatura interna de los alimentos cerca del final de tiempo cocción ○ Algunos modelos pueden ser calibrados Comprobar las instrucciones del fabricante ○ Disponible en tiendas de cocina 	<p style="text-align: center;">Thermocouple</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le en 2 – 5 segundos ○ Insertar ¼" o mas profundo ○ Da lecturas rápidas ○ Bueno para medir alimentos gruesos y delgados ○ No están diseñados para permanecer en los alimentos mientras se cocinan ○ Revisar la temperatura interna de los alimentos cerca del final de tiempo cocción ○ Puede ser calibrado ○ Mas costoso, puede ser difícil para encontrar en las tiendas 	<p style="text-align: center;">Infrared</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Da lecturas instantánea (½ segundos) ○ Bueno para zonas difíciles de alcanza ○ Totalmente sin contacto — elimina la posibilidad de contaminación ○ Medie solamente temperaturas superficie ○ Adicional comprobaciones de temperatura puede ser necesario con termómetro de tallo de metal ○ Debe ser calibrado por la fabrica

Termómetros e Indicadores de Temperatura de Los Alimentos

Elegir y utilizar uno que sea adecuado para usted!

 <p>T - Stick</p>			
<p>Disposable Temperature Indicators (Single – use)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le en 5 – 10 segundos ○ Insertar 1/2” profundo (seguir instrucciones del fabricante) ○ Diseñado para ser utilizado solo una vez ○ Diseñado para determinado rangos de temperatura ○ Solamente se utilizan para los alimentos que se destinan ○ Temperatura – material sensible que cambia de color cuando la temperatura deseada se alcanza 	<p>Pop – Up</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Comúnmente utilizado en asar pavos y pollos ○ Sube el botón cuando la comida llega a la temperatura final ○ Examen de la temperatura en otras partes de los alimentos requiere otro termómetro 	<p>Dial – Oven Safe (Bimetal)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le en 1 -2 minutos ○ Insertar 2” – 2 1/2” en la parte mas gruesa ○ Puede ser utilizado en asados, guisos, y sopas ○ No adecuado para alimentos delgados ○ Puede permanecer en los alimentos mientras se cocina ○ Conducción de calor de metal puede causar una lectura de temperatura falsa alta ○ Algunos modelos pueden ser calibrados Comprobar los instrucciones del fabricante 	<p>Oven Cord</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Puede ser utilizado en la mayoría de los alimentos ○ También se puede utilizar fuera del horno ○ Diseñado para permanecer en los alimentos mientras se esta cocinando en el horno o en ollas cubiertas ○ La unida se sienta en la estufa ○ No puede ser calibrado