

Instrukcja obsługi termometrów

Niektóre zestawy naczyń do gotowania są wyposażone w termometr umieszczony w uchwycie pokrywy. Taka “gałka termiczna” zwiększa precyzję gotowania i umożliwia zachowanie walorów smakowych potraw. Dzięki niej nie trzeba też zdejmować pokrywki, aby skontrolować proces gotowania. Zapobiega to utracie ciepła – wystarczy spojrzeć na termometr osadzony w gałce termicznej!

Aby skontrolować temperaturę, należy sprawdzić wskaźnik na liczniku. Kolor żółty oznacza temperaturę poniżej 30°C, zielony - temperaturę między 30 i 90°C, a czerwony odpowiada temperaturze powyżej 90°C. W przypadku gdy strzałki skrzyżują się w czerwonym polu, należy natychmiast usunąć naczynie ze źródła ciepła, aby zapobiec przypaleniu lub uszkodzeniu.

