

**INSTANT READ DIAL THERMOMETER**

- » Dishwasher safe
- » Quick response time
- » Protective sheath and pocket clip with anti-microbial protection
- » Easy to read magnified dial
- » Premium stainless steel
- » Shatterproof lens
- » Target cooking temperatures printed on the protective sheath
- » Temperature range: 0° to 220°F

PROPER USE & CARE

- » Insert the probe 2 to 3 inches into the thickest part of the food.
- » When measuring thin foods, such as hamburgers, insert the probe into the side.
- » Do not leave the thermometer in the food during the cooking process.
- » Clean the thermometer in between uses.
- » Clean with hot soapy water or use a dishwasher.

TERMÓMETRO DIAL DE LECTURA**INSTANTÁNEA**

- » Seguro en el Lavavajillas
- » Tiempo de respuesta rápido.
- » Envoltura protectora y gancho de bolsillo con protección anti-micróbicos
- » Dial de fácil lectura
- » Acero Inoxidable Premium
- » Lente a prueba de rompimiento
- » Temperaturas deseadas de cocción impresas en la envoltura protectora
- » Rango de Temperatura: 0° a 220°F

USO Y CUIDADO ADECUADO

- » Inserte la sonda 2 a 3 pulgadas dentro de la parte más gruesa de la comida.
- » Cuando mida alimentos delgados, como hamburguesas, inserte la sonda por el costado.
- » No deje el termómetro dentro de los alimentos durante el proceso de cocción.
- » Limpie el termómetro entre usos
- » Limpie con agua caliente y jabón o use un lavavajillas.

THERMOMETRE A VIANDE LECTURE**INSTANTANEE**

- » Passe au lave-vaisselle
- » Temps de réponse rapide
- » Enveloppe protectrice et pince à poche avec protection antimicrobienne
- » Cadran grossi facile à lire
- » Acier inoxydable haut de gamme
- » Verre incassable
- » Températures de cuisson cibles imprimées sur la gaine de protection
- » Fourchette de températures: 0° à 220°F

USAGE ET ENTRETIEN

- » Insérer la sonde à 5-10 cm de la partie la plus épaisse des aliments.
- » Lors de la mesure des aliments minces, tels que hamburgers, insérer la sonde dans le côté.
- » Ne pas laisser le thermomètre dans la nourriture pendant la cuisson.
- » Nettoyer le thermomètre entre les utilisations.
- » Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un lave-vaisselle.

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

Visit www.escali.com
for more details.

Escali model # AH2



8 54202 00602 1

Made in China