

- CANDY / DEEP FRY THERMOMETER**
- » Confectionary & deep fry temperature guide included
 - » Adjustable vessel clip for hands free operation
 - » Heat resistant handle
 - » Premium stainless steel paddle
 - » Dishwasher safe
 - » Temperature range: 60° to 400°F / 20° to 200°C

PROPER USE & CARE

- » Use the clip to attach the thermometer to the inside of the pan.
- » Do not let the thermometer touch the bottom of the pan.
- » Read the thermometer at eye level.
- » Clean with hot water and mild soap or a dishwasher
- » **Caution!** Let the thermometer cool before cleaning.

TERMÓMETRO DE CARAMELO / FRITURAS

- » Guía de temperaturas de confección y fritura incluida
- » Grapa de vaso ajustable para operación manos libres.
- » Mango resistente al calor
- » Paleta de acero inoxidable premium
- » Seguro en lavaplatos
- » Rango de temperatura: -60° a 400°F / -20° a 200°C

USO Y CUIDADO ADECUADO

- » Utilice el gancho para colocar el termómetro dentro del sartén.
- » No deje el termómetro tocar la parte inferior del sartén.
- » Lea el termómetro a nivel de los ojos.
- » Limpie con agua caliente y jabón suave o un lavaplatos.
- » ¡Precaución! Deje que el termómetro se enfrie antes de limpiarlo.

THERMOMETRE CETYLLIQUE / BAIN DE FRITURE

- » Guide des températures de la confiserie & de la friture inclus
- » Clamps réglables pour retirer la sonde
- » Sonde résistante à la chaleur
- » Paddle en acier inoxydable haut de gamme
- » Résistant au lave-vaisselle
- » Fourchette de températures: 60° à 400°F / 20° à 200°C

UTILISATION ET ENTRETIEN

- » Utiliser la pince pour attacher le thermomètre à l'intérieur de la poêle.
- » Ne pas laisser le thermomètre toucher le fond de la poêle.
- » Lire le thermomètre à hauteur des yeux.
- » Nettoyer avec de l'eau chaude et du savon doux ou au lave-vaisselle
- » Attention! Laisser refroidir le thermomètre avant de le nettoyer

TEMPERATURE GUIDE

CANDY	°F	°C	DEEP FRY	°F	°C
Jelly	250°F	121°C	Chicken	350°F	177°C
Syrup	235°F	112°C	Fr. Fries	390°F	199°C
Fudge	240°F	116°C	Onions	385°F	196°C
Soft Ball	240°F	116°C	Eggplant	375°F	191°C
Firm Ball	250°F	121°C	Chops	375°F	191°C
Hard Ball	260°F	127°C	Oysters	365°F	185°C
Soft Crack	280°F	138°C	Fritters	365°F	185°C
Hard Crack	300°F	149°C	Scallops	365°F	185°C

Visit www.escali.com for more details.