



MEASURE AND
MONITOR
LIKE A PRO

Das Thermometer der Chefköche



PROFESSIONAL
SECRETS

ÜBERNEHMEN SIE DIE KONTROLLE WIE EIN CHEF

Kochen ist eine Herzensangelegenheit, doch auf professionellem Niveau verlangt es auch etwas Wissenschaft. Die Anwendung von Hitze oder Kälte auf Lebensmittel beruht auf Physik und Chemie, und das Küchenthermometer gibt dem Koch vollste Kontrolle über dieses Verfahren.

Aus diesem Grund ist das Küchenthermometer eines der wichtigsten Küchenwerkzeuge. Zum einen unabdingbar bei der Arbeit mit Fleisch oder Fisch, ermöglicht es auch Präzision bei der Herstellung von Saucen, Desserts, Gebäck, Brot, und mehr.

Ihr Thermometer von Professional Secrets wurde mit modernster Technologie und in Zusammenarbeit mit erstklassigen Chefköchen entwickelt. Aus Liebe zur Kochkunst.

” Ich messe überall die
Temperatur. Fleisch, Fisch,
Brot, Kuchen – einfach alles! “

K C Wallberg, renommierter
Chefkoch und Gastronom.



Chefkoch Goran Trninic in Aktion.

IN DER PROFIKÜCHE

IMMER PRÄZISE

Ein erfahrener Chefkoch bekommt es gewöhnlich auch ohne Thermometer hin – aber nicht jedes Mal. Aus diesem Grund verlassen sich professionelle Chefköche auf dieses grundlegende Küchentool.

ALLES DREHT SICH UM DEN FÜHLER

Ein grober, langsamer und ungenauer Fühler wird nicht nur das Essen beschädigen, sondern Talent und Zeit des Chefkochs verschwenden.

AKTIVES KOCHEN

Der Zweck eines Küchenthermometer besteht nicht darin das Kochen zu übernehmen, während der Chefkoch etwas anderes macht (so wie manche Produkte es behaupten). Es soll den Chef zu einem aktiven und inspirierten Kochen begleiten.



WIE MAN MISST

Man sollte stets den dicksten Teil des Lebensmittels messen, ohne in Kontakt mit Knochen oder Fett zu kommen. Setzen Sie den Fühler zwei-drei Mal ein, und messen Sie aus verschiedenen Winkeln.

HITZE STEIGT WEITERHIN AN

Selbst nachdem ein Lebensmittel aus einer Hitzequelle entfernt wird, steigt dessen Kerntemperatur weiterhin an. Eine gute Faustregel: Das Lebensmittel 4 bis 5 Grad vor dem Erreichen der Zieltemperatur entfernen. Gibt dem Fleisch genügend „Ausruhezeit“.

SCHNELLIGKEIT UND PRÄZISION SIND ESSENZIELL

Der Unterschied zwischen einwandfrei gekochtem Fleisch oder Fisch und einer ausgetrockneten Proteinkugel ist eine Sache von ein paar Grad Celsius. Dasselbe gilt für perfekt gebackenes Brot, einer fein ausbalancierten Sauce, oder perfektem Butterscotch.

BESUCHEN SIE UNSEREN UNIVERSELLEN TEMPERATUR-RATGEBER

Auf unserer Website professionalsecrets.com finden Sie unseren ausführlichen Ratgeber zu Kochtemperaturen, von Fleisch bis Fisch, über Brot bis hin zu Butterscotch. Einfach „PS temp guide“ googeln.

DAS ULTIMATIVE KÜCHENTHERMOMETER

Hergestellt für aktives und inspiriertes Kochen, besitzt Professional Secret's Küchenthermometer alle beliebten Eigenschaften erfahrener Chefköche.

EXTREM SCHLANKER FÜHLER

Mit einem groben, langsamen und ungenauen Fühler verschwendet der Chef nur Zeit und Talent. Die Qualität des Fühlers auf Ihrem Thermometer entspricht Profi-Standards, ist extrem dünn, extra lang, und hinterlässt selbst bei empfindlichen Lebensmitteln kaum Spuren.

ULTRASCHNELL UND PRÄZISE

Spitzentechnologie ermöglicht präzises Messen innerhalb von Sekunden. Das langsame Herausziehen des Fühlers enthüllt die Temperaturen in jeder Schicht des Lebensmittels.

MISST BIS IN DIE DEZIMALE

Die Stelle hinter dem Komma ermöglicht das Verfolgen der steigenden und sinkenden Temperaturen in Echtzeit.

ANZEIGE IMMER OBEN – IMMER RICHTIG HERUM

Die Anzeige richtet sich automatisch zum Chef während er die Temperatur von Lebensmitteln im Ofen, im Kochtopf oder im Kühlschrank prüft. Zudem dreht sich die Anzeige automatisch, um sich jedem Chef und jeder Situation anzupassen.

SCHUTZHÜLLE

Die click-on Schutzhülle schützt das Thermometer während es nicht gebraucht wird. Stets in greifbarer Nähe bewahrt sie auch den Chef vor Schmutz.

WASSERBESTÄNDIG UND HYGIENISCH

Ihr Küchenthermometer ist wasserbeständig und pflegeleicht – jedoch nicht Spülmaschinengeeignet, und sollte nicht unter Wasser getaucht werden.

TECHNISCHE DATEN

Temperatur Messbereich: -50° bis 350°C/
-58° bis 662°F

Länge Thermometer: 229 mm/9"

Länge Fühler: 96 mm/3,8"

Durchmesser Fühler: 1,2mm/0,047"

THERMOMETER EINSTELLUNGEN

AN/AUS

Schalter betätigen. C° oder F° wird 2 Sekunden lang blinken.

C° ODER F°

Um C° oder F° auszuwählen, halten Sie den Schalter 3 Sek. lang gedrückt. Die Einstellung wird gespeichert. Um wieder zu wechseln, erneut 3 Sek. lang gedrückt halten.

AUF DAS SETTINGS MENU ZUGREIFEN (EINSTELLUNGEN)

Schalter 5 Sek. lang gedrückt halten. Der Menutext scrollt auf «SETTINGS», und anschliessend verschiedene Einstellungen. Einstellung wechseln: Schalter drücken. Einstellung auswählen: Schalter 1 Sek. gedrückt halten.

EINSTELLUNG SLEEP (STANDBY-MODUS)

Zum Auswählen Schalter 1 Sek. gedrückt halten. Schalter drücken um zwischen 30, 60, und 120 Sek. zu wechseln. Zum bestätigen 1 Sek. gedrückt halten. Wert blinkt und ist gespeichert.

EINSTELLUNG LOCK SCREEN (BILDSCHIRMSPERRE)

Zum Auswählen n Schalter 1 Sek. gedrückt halten. Schalter drücken um zwischen YES oder NO zu wechseln. Zum bestätigen 1 Sek. gedrückt halten. Wert blinkt und ist gespeichert.

EINSTELLUNG RATE OF CHANGE (VERÄNDERUNGSRATE)

Zum Auswählen Schalter 1 Sek. gedrückt halten. Schalter drücken um zwischen HI oder LO zu wechseln. Zum bestätigen 1 Sek. gedrückt halten. Wert blinkt und ist gespeichert.

EINSTELLUNG RESET (ZURÜCKSETZEN)

Zum Auswählen Schalter 1 Sek. gedrückt halten. Schalter drücken um zwischen YES oder NO zu wechseln. Zum bestätigen 1 Sek. gedrückt halten. Wert blinkt und ist gespeichert.

SETTINGS MENU VERLASSEN – END

Schalter drücken um END auszuwählen. 1 Sek. gedrückt halten um die Einstellungen zu verlassen.



GEBRAUCHSHINWEISE

Das Thermometer nur für das Temperaturmessen von Lebensmitteln und Flüssigkeiten benutzen. Nicht für andere Zwecke benutzen. Bitte stets auf Folgendes achten:

Das Thermometer niemals während des Kochens im Lebensmittel lassen. Niemals im Ofen lassen. Ersteres kann den Fühler beschädigen, und letzteres beschädigt den Körper des Thermometers. Niemals außerhalb des Temperaturbereichs $-50^{\circ}\text{C}/-58^{\circ}\text{F}$ bis $350^{\circ}\text{C}/662^{\circ}\text{F}$ benutzen.

Das Thermometer ist wasserbeständig, sollte jedoch nicht vollständig unter Wasser getaucht werden. Nicht Spülmaschinengeeignet. Handwäsche mit Seifenwasser, anschließend abtrocknen.

Den Fühler sorgfältig behandeln – nicht verbiegen. Das Thermometer außerhalb des Gebrauchs in seiner Schutzhülle aufbewahren. Den Fühler nicht zum Rühren, Wenden oder Anheben von Lebensmitteln benutzen.

Anweisungen zur Lebensmittelsicherheit immer folgen. Um Kreuzkontamination vorzubeugen, den Fühler vor und nach jedem Gebrauch mit Seife und heissem Wasser abwaschen.

BATTERIEWECHSEL

Das Thermometer wird durch zwei AAA Batterien betrieben. Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen zum Aufschrauben. Beide Batterien ersetzen. Aus Wasserbeständigkeitsgründen den Griff immer wieder vollständig befestigen.

GEWÄHRLEISTUNG

Ihr Thermometer kommt mit einer zweijährigen Garantie gegen Material- oder Verarbeitungsfehler.

Im Rahmen der Garantie wird nicht für jene Schäden gehaftet, die durch Missbrauch, falsche Anwendung, Fahrlässigkeit, unsachgemäße Lagerung, Modifizierung, oder durch normalen Verschleiss und Abnutzung entstehen. Die Garantie gilt auch nicht für den Fühler, bei welchem eine Frist von einem Jahr gilt.

Professional Secrets ist ein Unternehmen, welches sich der Perfektionierung von Küchengeräten in professioneller Qualität gewidmet hat. Aus diesem Grund behalten wir uns das Recht vor, unsere Produkteigenschaften ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Vollständige Angaben zur Haftung finden Sie in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter www.professionalsecrets.com.



CHEF'S ESSENTIAL KIT

In enger Zusammenarbeit mit Branchenprofis liefern wir Ihnen die wichtigsten Küchengeräte. Ihr Thermometer wurde mit Hilfe von Chefköchen entwickelt und erfüllt die hohen Anforderungen, die in einer professionellen Küche gelten.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von PS entschieden haben!



PROFESSIONAL
SECRETS

www.professionalsecrets.com