



MEASURE AND
MONITOR
LIKE A PRO

Kockens k kstermometer

Kokkens kj kkentermometer

Kokkens køkkentermometer



PROFESSIONAL
SECRETS



TAG KONTROLLEN SOM EN KOK

Madlavning er en lidenskab, men madlavning på et professionelt niveau kræver også noget videnskab. Varme og kulde påvirker maden både på det fysiske og kemiske niveau, og køkkentermometeret giver kokken den fulde kontrol over processen.

Derfor er termometeret et af de vigtigste redskaber i køkkenet. Det er ikke kun uundværligt, når du arbejder med kød og fisk – det giver dig også mulighed for at være mere præcis når du laver saucer, desserter, kager, brød og meget andet.

Dit termometer fra Professional Secrets er udviklet med den nyeste teknologi og i samarbejde med de dygtigste kokke. Med kærlighed til madlavning.

”Jeg måler temperaturen i alt.
Kød, fisk, brød, boller – alt!”

K. C. Wallberg, kendt kok og restauratør



Chef Goran Trninic in action.

I DET PROFESSIONELLE KØKKEN

PRÆCISION HVER GANG

En erfaren kok kan få det rigtige resultat uden et termometer – men ikke hver gang. Det er derfor, en professionel kok er afhængig af dette uundværlige køkkenredskab.

DET HANDLER OM TERMOMETERSPYDDET

Et sløvt, langsomt og unøjagtigt termometerspyd ødelægger ikke bare maden, men spilder også kokkens talent og tid.

AKTIV MADLAVNING

Formålet med et køkkentermometer er ikke at klare madlavningen, mens kokken laver noget andet (selv

om nogle produkter beskrives sådan). Meningen er, at det skal hjælpe kokken til aktiv og kreativ madlavning.

SÅDAN MÅLER DU

Mål altid den tykkeste del af maden uden at røre ben eller fedt. Indsæt spyddet to til tre gange, og mål fra forskellige retninger.

VARMEN FORTSÆTTER MED AT STIGE

Selv når mad fjernes fra varmekilden, vil temperaturen i midten blive ved med at stige. En god tommelfingerregel er at fjerne maden 4–5 grader, før den når den ønskede temperatur. Husk at give kød tid til at 'hvile sig' inden servering.

HASTIGHED OG PRÆCISION BETYDER NOGET

Forskellen mellem perfekt stegt kød eller fisk og en udtørret klump protein er kun få grader. Det samme gælder perfekt bagt brød, en fint afbalanceret sauce eller en perfekt flødekaramel.

BESØG VORES UNIVERSELLE TEMPERATURGUIDE

Vi anbefaler dig at besøge [professionalsecrets.com](https://www.professionalsecrets.com), hvor du finder en komplet guide til madlavningstemperaturer for alt fra kød og fisk til brød og karameller. Du skal bare google "PS temp guide".



DET ULTIMATIVE KØKKENTERMOMETER

Professional Secrets køkkentermometer er skabt til aktiv og kreativ madlavning og har alle de kvaliteter, som erfarne køkkenchefer kræver.

EKSTREMT TYNDT SPYD

Et sløvt, langsomt og unøjagtigt spyd er spild af kokkens talent og tid. Det professionelle kvalitetsspyd på dit termometer er tyndt som en nål, ekstra langt og skader følsomme madvarer mindst muligt.

EKSTREMT HURTIGT OG PRÆCIST

Den nyeste teknologi giver nøjagtige målinger på sekunder. Hvis du trækker termometeret langsomt ud, vises temperaturerne igennem alle lagene i maden undervejs.

MÅLER I DECIMALER

Med decimalerne på termometeret kan du følge stigninger og fald i temperaturen i realtid. Du kan faktisk se, hvor din madlavning er på vej hen.

DISPLAYET ER ØVERST - DU KAN ALTID AFLÆSE DET

Displayet, der viser temperaturen, vil altid vende mod dig, når du måler temperaturen i mad i en ovn, en gryde eller et køleskab. Det kan også vende og tilpasser sig derfor kokkens synsvinkel i alle situationer.

BESKYTTENDE HOLDER

Klik-på-holderen beskytter termometeret, når det ikke er i brug. Den er altid i nærheden, så kokken undgår pletter på tøjet og forklædet, når termometeret puttes i holderen efter brug.

VANDTÆT OG HYGIEJNISK

Dit køkkentermometer er vandtæt og nemt at gøre rent - men vask det ikke i en opvaskemaskine, og put det ikke ned i vand.

SPECIFIKATIONER

Temperaturskala: -50° til 350° C

Termometerets længde: 229 mm

Termometerspyddets længde: 96 mm

Termometerspyddets diameter: 1,2 mm

TERMOMETER- INDSTILLINGER

ON/OFF

Tryk på on/off-knappen. C (for celcius) eller F (for fahrenheit) vil blive vist i et sekund og så forsvinde.

C° ELLER F°

For at vælge mellem C og F skal du trykke på knappen i 3 sekunder for at skifte. Ændringen vil blive gemt. For at skifte tilbage skal du trykke på knappen igen i 3 sekunder.

SÅDAN KOMMER DU IND I MENUEN INDSTILLINGER

Tryk knappen ned i 5 sekunder. Vælg de forskellige muligheder i menuteksten "SETTINGS". For at skifte mellem valgmulighederne skal du trykke på knappen. For at vælge en mulighed skal du trykke på knappen i 1 sekund.

VALGMULIGHEDEN HVILEFUNKTION

Tryk knappen ned i 1 sekund for at vælge. Tryk på knappen for at skifte mellem 30, 60 og 120 sekunder. Tryk i 1 sekund for at vælge det ønskede tal. Tallet blinker og gemmes.

VALGMULIGHEDEN LÅS SKÆRM

Tryk knappen ned i 1 sekund for at vælge. Tryk på

knappen for at skifte mellem Ja/YES og Nej/NO. Tryk i 1 sekund for at vælge. Det valgte blinker og gemmes.

VALGMULIGHEDEN SKIFT HASTIGHED

Tryk knappen ned i 1 sekund for at vælge. Tryk på knappen for at skifte mellem høj/HI eller lav/LO. Tryk i 1 sekund for at vælge. Det valgte blinker og gemmes.

VALGMULIGHEDEN GENSTART

Tryk knappen ned i 1 sekund for at vælge. Tryk på knappen for at skifte mellem Ja/YES og Nej/NO. Tryk i 1 sekund for at vælge. Det valgte blinker og gemmes.

SÅDAN GÅR DU UD AF MENUEN INDSTILLINGER – AFSLUT

Tryk på knappen for at vælge afslut/END. Tryk knappen ned i 1 sekund for at gå ud af Indstillinger.



KORREKT BRUG

Brug kun termometeret til at måle temperaturen i mad og væsker. Brug det aldrig til andre formål. Tag altid følgende forholdsregler:

Efterlad aldrig termometeret i maden, mens du tilbereder den, da det vil ødelægge spyddet. Efterlad det aldrig i ovnen, da det vil ødelægge displayet. Brug aldrig termometeret ved temperaturer under -50 grader eller over +350 grader celcius.

Termometeret er vandtæt, men læg det ikke ned i vand, og vask det ikke i opvaskemaskinen. Vask termometeret op i hånden med sæbevand, og tør det af.

Beskyt termometerspyddet – buk det ikke. Opbevar termometeret i den beskyttende holder, når det ikke er i brug. Brug ikke spyddet til at røre, vende eller løfte mad.

Følg altid fødevarerikkerhedsanbefalingerne. For at undgå krydskontaminering bør du altid vaske spyddet med sæbe og varmt vand før og efter brug.

BATTERISKIFT

Termometeret bruger 2 AAA-batterier. Skru låget af ved at dreje mod uret. Udskift begge batterier. For at sikre at termometeret forbliver vandtæt skal du tjekke, at låget er skruet korrekt på igen.

GARANTI

Der er to års garanti på dit termometer. Den dækker komponentdefekter og produktionsfejl.

Garantien dækker ikke skader på termometeret, der er opstået på grund af misbrug, forkert brug, forkert opbevaring, ændring af termometeret eller normal slitage.

Professional Secrets er et firma der er dedikeret til at producere de bedste professionelle kvalitets-køkkenredskaber og derfor forbeholder vi os retten til at ændre på produktspecifikationerne uden foregående varsel. Alle detaljer omkring produktansvar kan findes under Terms & Conditions of Sale på www.professionalsecrets.com

CHEF'S ESSENTIAL KIT



Tillsammans med proffsen har vi tagit fram de viktigaste köksredskapen. Din termometer har formgivits i samarbete med erfarna kokkar och uppfyller de hårda krav som ställs i ett professionellt kök.

När du registrerar din termometer på professionalsecrets.com får du ladda ner Köttboken – 120 sidor med proffsens knep och kunskap – helt gratis. Tack för att du valde en produkt från PS.



Sammen med proffen har vi tatt frem de viktigste kjøkkenredskapene.

Ditt kjøkkentermometer er formgitt i samarbeid med erfarne kokker og oppfyller de strengeste krav som stilles på et profesjonelt kjøkken.

Hjelp oss å bli bedre. Registrer og gi din vurdering på professionalsecrets.com.

Takk for at du valgte et produkt fra PS.



Vi udvikler uundværlige køkkenredskaber i tæt samarbejde med fagfolk. Dit termometer er designet med hjælp af kokke og lever op til de højeste standarder i professionelle køkkener.

Hjælp os med at blive bedre. Registrér dig, og giv dit produkt en rating på professionalsecrets.com.

Tak fordi du valgte et produkt fra PS.

www.professionalsecrets.com