

**ENERGY+**

## LIHALÄMPÖMITTARI Köttermometer



Ruostumatonta terästä  
Rostfritt stål

**ENERGY+**

### LIHALÄMPÖMITTARI

- Mittarin avulla on helppo seurata lihan kypsymistä tarkastelemalla sisälämpötilaa. Kypsyyssaste vaihtelee lihatyyppin ja ruhon osan sekä omien mieltymysten mukaan.
- Ruostumatonta terästä

### KÖTTERMOMETER

- Termometern gör det enkelt att följa köttets tillagning genom att titta på köttets inre temperatur. Tillagningstiden varierar beroende på typ av kött och del på djuret och egna preferenser.
- Rostfritt stål

SUUNTAA-ANTAVIA LÄMPÖILOJA KYPŚALLE LIHALLE  
UNGEFÄRLIGA TEMPERATURER FÖR TILLAGNING AV KÖTT

| LIHA / KÖTT                                                      | LIHAN LÄMPÖTILA<br>KÖTTEMPERATUR |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Paahtopaisti/file<br>Rostbiff/filé                               | n. 57–62 °C                      |
| Nauta, vasikka, lammas ja riista<br>Nötkött, kalv, lamm och vilt | n. 75–77 °C                      |
| Suolattu kinkku<br>Rimmad skinka                                 | n. 75–77 °C                      |
| Tuore sianliha<br>Färskt griskött                                | n. 80–85 °C                      |
| Kana<br>Kyckling                                                 | n. 72–85 °C                      |



Tokmanni Oy  
Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä  
[www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu](http://www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu)  
Valmistettu Kiinassa. / Tillverkad i Kina.

