

ENERGY+

LIHALÄMPÖMITTARI Köttermometer



Ruostumatonta terästä - rostfritt stål
Vesitiivis - vattentät

ENERGY+

LIHALÄMPÖMITTARI

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

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
- Vattentät, även lämplig för matlagning

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

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



Tokmanni Oy
Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä
www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu
Valmistettu Kiinassa. / Tillverkad i Kina.

