**Instructiuni folosire termometru pentru carne KCMEATTH**

**Intretinere si utilizare**

Se curata doar prin stergere. A nu se imersa in apa. Grasimea intarita se poate indeparta cu ajutorul unui burete abraziv. A nu se folosi in cuptorul cu microunde. Introduceti tija termometrului cel putin 5 cm in partea cea mai groasa a carnii, evitand oasele si cartilajele. Consultati o carte de retete pentru a gasi temperaturile corecte de gatire. Evitati supunerea termometrului la diferente mari de temperatura (socuri termice).

**Informatii prezente pe cadranul termometrului**

