

Die innovativen POP-UP-TIMER

SO LEICHT KANN PERFEKT SEIN!

Ob Fleisch, Hackbraten, Fisch oder Pastete - der vollkommene Genuss entfaltet sich erst, wenn auf den Punkt genau Gekartes serviert wird. Ganz nach Gefühl zubereiten oder einfach mal anschneiden und schauen war gestern.

Denn POP-UP-TIMER mit innovativen Werkstoffen und neuester Technologie zeigen zuverlässig an, wann die jeweilige Garstufe erreicht ist.

Ein patentes Temperatur-System löst dabei automatisch und sichtbar den farbigen Kopf des Timers nach oben aus.

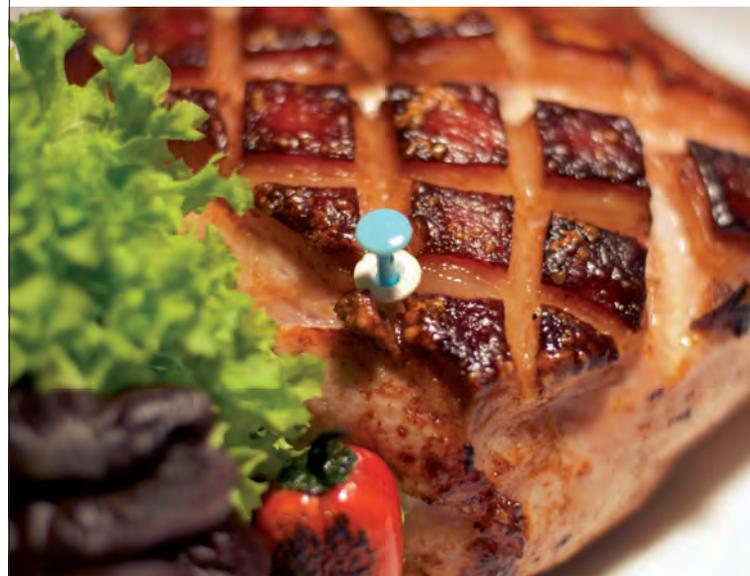
POP-UP-TIMER sind für unterschiedliche Garstufen von 52° C bis 85° C erhältlich.

POP-UP-TIMER:

Gebratene Gerichte auf den Punkt gegart!

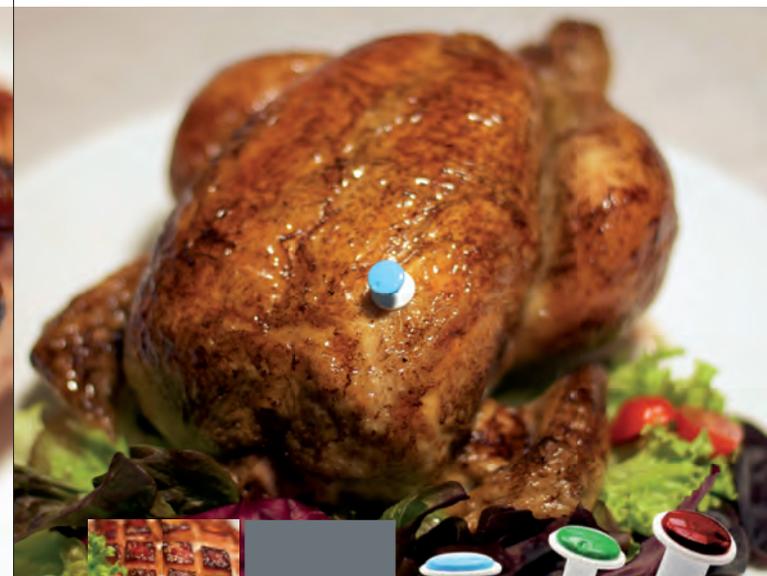


FOOD
TECHNOLOGY
THIELEMANN



POP-UP-TIMER

NIE MEHR DEN RICHTIGEN GARPUNKT VERPASSEN!



So gelingen Bratengerichte kinderleicht!

Food Technology Thielemann GmbH & Co. KG

Am Heidenberg 11 | 69239 Neckarsteinach

T +49 (0) 6229 - 93378 11 | F +49 (0) 6229 - 93378 13

E info@foodtechnology.com | W www.foodtechnology.com

POP-UP-TIMER

SPIELEND LEICHT ZUM PERFEKTEN BRATENGERICHT!

Ob englisch, medium oder durchgegart, für jeden Wunsch und jedes Bratengericht gibt es den richtigen POP-UP-TIMER. Wählen Sie einfach den POP-UP-TIMER entsprechend der gewünschten Anwendung aus.

Die Handhabung ist spielend leicht:



POP-UP-TIMER mit der Spitze in der Mitte des Bratens an der dicksten Stelle einstecken.



Braten in den Backofen, die Pfanne oder in die Mikrowelle schieben.



Das Bratengericht ist fertig, wenn der Kopf des Timers nach oben gepoppt ist.



Bratengericht ruhen lassen, anschneiden und genießen.

Optimal verwendbar für:

Jede Fleischart | Hackbraten | Fisch | Pasteten

Einsatzbereiche:

Backofen | Pfanne | Mikrowelle

PRODUKTPROGRAMM:

| Produkt- Nummer | Farbe | Auslöse- temperatur | Anwendungsbeispiele |
|--------------------|--------|------------------------|---------------------|
| 125S 125L | blau | 52° C | Roastbeef |
| 140S 140L | gelb | 60° C | Rehrücken |
| 145S 145L | orange | 63° C | Schweinefilet |
| 160S 160L | grün | 71° C | Rinderbraten |
| 165S 165L | blau | 74° C | Gefüllte Braten |
| 170S 170L | orange | 77° C | Schweineschulter |
| 175S 175L | gelb | 80° C | Kalbsoberschale |
| 180S 180L | rot | 82° C | Hähnchen |
| 185S 185L | weiß | 85° C | ganzer Truthahn |

S = kurze Ausführung, 2,5 cm lang / L = lange Ausführung, 4,5 cm lang