



MEASURE AND
MONITOR
LIKE A PRO

Kockens kökstermometer

Kokkens kjøkkentermometer

Kokkens køkkentermometer



PROFESSIONAL
SECRETS



TA KONTROLL SOM EN KOCK

Mat ska lagas med kärlek, men att laga mat på professionell nivå handlar även om vetenskap. Att applicera värme – eller kyla – på mat är en fråga om fysik och kemi och kökstermometern ger kocken kontroll över den här processen.

Det är därför kökstermometern är ett av de viktigaste redskapen i proffsköket. Den är inte bara outhärlig vid arbete med kött och fisk – den möjliggör också precision när det ska lagas såser, efterrätter, bakverk, bröd, med mera.

Din termometer från Professional Secrets är byggd med den senaste tekniken och skapades i samarbete med framstående kockar. Av kärleken till mat.

” Jag mäter temperaturen i allt.
Kött, fisk, bröd, bullar – allt! ”

K C Wallberg, legendarisk kock och krögare



Chef Goran Trninic in action.

I PROFFSKÖKET

PRECISION VARJE GÅNG

En rutinerad kock kan träffa exakt rätt utan en termometer – men inte varje gång. Det är därför proffskockar lutar sig mot det här viktiga köksredskapet.

ALLT HANDLAR OM "NÅLEN"

En trubbig, långsam och inexact givare ("nål") kommer inte bara att skada maten, den är dessutom ett slöseri med kockens talang och tid.



AKTIV MATLAGNING

Poängen med en kökstermometer är inte att den ska göra jobbet medan kocken gör något annat (som en del produkter kan få en att tro). Det är att vara ett stöd vid aktiv, inspirerad matlagning.

HUR MAN MÄTER

Mät alltid den tjockaste delen av maten, utan att nudda ben eller fett. Stoppa in givaren två eller tre gånger och mät från olika vinklar.

VÄRME FORTSÄTTER STIGA

Innertemperaturen fortsätter stiga även när maten avlägsnats från värmen. En bra tumregel är att avlägsna maten 4 till 5 grader före önskad innertemperatur. Ge kött gott om tid att "vila".

HASTIGHET OCH EXAKTHET VIKTIGT

Skillnaden mellan oklanderligt tillagat kött eller fisk och en uttorkad boll med protein är en fråga om några få grader. Detsamma gäller utsökt bröd, en perfekt avvägd sås, eller fulländad smörkola.

DEN ULTIMATA KÖKSTERMOMETERN

Professional Secrets kökstermometer är skapt för aktiv, inspirerad matlagning och har alla egenskaper som efterfrågas av härdade proffs:

EXTREMT TUNN GIVARE

Termometerns givare är av professionell kvalitet och är extremt tunn, extra lång och lämnar knappt några spår i maten som ska mätas.

EXTREMT SNABB OCH EXAKT

Den senaste teknologin tillåter sekundschnabba mätningar. Om man drar ut givaren sakta ur maten kan man till och med se hur temperaturen skiftar.

MÄTER DECIMALER

Decimaler gör det möjligt att se hur temperaturen stiger eller faller – i realtid. Du kan faktiskt se vart tillagningen är på väg.

DISPLAY PÅ TOPPEN – OCH ALLTID UPPRÄTT

Displayen är alltid riktad mot kocken när temperatur ska mätas i en ugn, en gryta, eller ett kylskåp. Den ”flippar” (som en mobilskärm) och anpassar sig till kocken i alla situationer.

SKYDDANDE FODRAL

Fodralet med praktiskt fäste skyddar termometern när den inte används. Det finns alltid inom räckhåll och skyddar kocken från fläckar.

VATTENTÅLIG OCH HYGIENISK

Din kökstermometer är vattentålig och lätt att rengöra, men ska aldrig tvättas i diskmaskin eller ligga under vatten.

SPECIFIKATIONER

Temperaturomfång: -50° till 350° C

Längd termometer: 229 mm

Längd givare: 96 mm

Diameter givare: 1,2 mm

INSTÄLLNING AV TERMOMETERN

AV/PÅ

Tryck in knappen. C° eller F° kommer att visas en sekund.

C° ELLER F°

För att byta mellan C° eller F°, tryck in knappen i 3 sek. Bytet kommer att sparas. För att byta tillbaka, tryck in knappen igen i 3 sek.

FÖR MENY SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)

Tryck in knappen i 5 sek. Menytexten visar "SETTINGS", följt av egenskaper. För att byta egenskap, tryck in knappen. För att välja egenskap, tryck in knappen i 1 sek.

EGENSKAP SLEEP (SLOCKNA)

Tryck in knappen 1 sek för att välja. Tryck in knappen för att välja mellan 30, 60 och 120 sek. Tryck in 1 sek för att välja önskat värde. Värdet blinkar och sparas.

EGENSKAP LOCK SCREEN (LÅS DISPLAY)

Tryck in knappen 1 sek för att välja. Tryck in knappen för att välja mellan YES eller NO. Tryck in 1 sek för att välja önskat värde. Värdet blinkar och sparas.

EGENSKAP RATE OF CHANGE (DISPLAYENS HASTIGHET)

Tryck in knappen 1 sek för att välja. Tryck in knappen för att välja mellan HI eller LOW. Tryck in 1 sek för att välja önskat värde. Värdet blinkar och sparas.

EGENSKAP RESET (ÅTERSTÄLL)

Tryck in knappen 1 sek för att välja. Tryck in knappen för att välja mellan YES eller NO. Tryck in 1 sek för att välja önskat värde. Värdet blinkar och sparas.

GÅ UR MENY SETTINGS (INSTÄLLNINGAR) – END (AVSLUTA)

Tryck in knappen i sek för att välja "END" (avsluta). Tryck in knappen i 1 sek för att avsluta inställningar.



FÖRSIKTIGHETS- ÅTGÄRDER

Använd enbart termometern för att mäta temperatur på mat och drycker. Använd den inte för något annat ändamål. Ta alltid följande försiktighetsåtgärder:

Lämna aldrig termometern i maten under pågående tillagning. Lämna aldrig i ugnen. Det tidigare kan skada givaren, det senare kommer att skada höljet. Använd aldrig utanför temperaturintervallet -50° till 350° C.

Termometern är vattentålig, men sänk inte ner den under vatten och tvätta inte i diskmaskin. Tvätta för hand med tvål och vatten och torka.

Skydda termometerns givare ("nål"). Böj den inte. Förvara termometern i det skyddande fodralet då den inte används. Använd ej för att röra, vända eller lyfta mat.

Följ alltid Livsmedelsverkets rekommendationer. Undvik kontamination genom att alltid tvätta givaren med tvål och vatten efter användning.

BATTERIBYTE

Termometern drivs av 2 AAA-batterier. Vrid handtaget moturs för att öppna. Byt båda batterier. För vattentålighet, se till att handtaget är ordentligt stängt.

GARANTI

Din termometer levereras med två års garanti mot defekter i antingen komponenter eller utförande.

Garantin täcker inte skador orsakade av missbruk, felanvändning, eller slitage. Garantin gäller inte heller givaren, där en ettårsperiod gäller.

Professional Secrets är ett företag som utvecklar fulländade köksredskap av professionell kvalitet, därför förbehåller vi oss rätten att ändra våra produktspecifikationer utan förvarning. Fullständig information om ansvar och skyldigheter finns under Köp villkor på www.professionalsecrets.com.



TA KONTROLL SOM EN KOKK

Mat skal lages av kjærlighet, men å lage mat på et profesjonelt nivå dreier seg også om vitenskap. Å applisere varme – eller kulde – i matlagning blir et spørsmål om fysikk og kjemi. Kjøkkentermometeret gir kokken kontroll over denne prosessen.

Derfor er kjøkkentermometeret et av de viktigste redskap i proffkjøkkenet. Det er ikke bare uunnværlig når man tillager kjøtt og fisk – termometeret gjør det også mulig å få bedre presisjon når det skal lages sauser, desserter, bakverk, brød med mere.

Ditt termometer fra Professional Secrets er konstruert med den seneste teknikken og er utarbeidet av profesjonelle kokker. Av kjærlighet til mat.

”Jag måler temperaturen i alt.
Kjøtt, fisk, brød, boller – alt!”

K C Wallberg, legendarisk kokk og krølgare



Chef Goran Trninic in action.

PÅ PROFF- KJØKKENET

PRESISJON HVER GANG

En rutinert kok kan lykkes å få rett temperatur helt uten termometer – men ikke hver gang. Derfor er dette kjøkkenredskap viktig for proffkokken.

ALT DREIER SEG OM PROBEN

En sløv, langsom og lite eksakt probe vil ikke bare kunne skade maten, den blir også et sløseri med kokkens talent og tid.



AKTIV MATLAGING

Poenget med termometeret er ikke at det skal gjøre jobben mens kokken gjør noe annet (slik en del produsenter vil få deg til å tro). Poenget er at det skal være en støtte ved aktiv og inspirerende matlagning.

HVORDAN MAN MÅLER

Stikk alltid inn proben i den tykkeste delen av maten, uten å komme bort i ben eller fett. Stikk in giveren to eller tre ganger og mål i forskjellige vinkler.

VARMEN FORTSETTER Å STIGE

Innetemperaturen stiger også når maten er tatt bort fra varmen. En god regel er å fjerne maten 4 til 5 grader før ønsket innetemperatur. Gi kjøttet god tid til å ”hvile”.

HURTIGHET OG NØYAKTIGHET ER VIKTIG

Forskjellen mellom godt tillaget kjøtt og fisk og en uttørket klump med protein kan være et spørsmål om bare noen få grader. Det samme gjelder for godt brød, en perfekt saus eller utsøkt smørkaramell.

DET ULTIMATE KJØKKEN- TERMOMETERET

Professional Secrets kjøkkentermometer er konstruert for aktiv, inspirerende matlaging og har alle de egenskaper som er etterspurt av skikkelig proff:

EKSTREMT TYNN PROBE

Termometerets probe er av profesjonell kvalitet og er ekstremt tynn, ekstra lang og etterlater seg nesten ingen spor i maten.

EKSTREMT KJAPP OG EKSAKT

Det siste nye innoen teknologien tillater sekundkjappe målinger. Hvis man trekker ut proben sakte fra maten kan man se hvordan temperaturen skifter på vei ut.

MÅLER DESIMALER

Desimaler gjør det mulig å se hvordan temperaturen stiger eller faller – i realtid. Du kan faktisk se hvor tillagingen er på vei.

DISPLAY PÅ TOPPEN – OG ALLTID OPPRETT

Displayen er alltid rettet mot kokken når temperaturen skal måles i en ovn, en gryte eller i kjøleskap. Den ”flipper” (sånn som en mobilskjerm) og tilpasser seg etter kokken i alle situasjoner.

BESKYTTENDE FUTTERAL

Futteralet med et praktisk feste beskytter termometeret når det ikke skal brukes. Det er alltid innen rekkevidde og beskytter kokken fra flekker.

TÅLER VANN OG ER HYGIENISK

Ditt kjøkkentermometer tåler vann og er lett å rengjøre, men skal aldri vaskes i oppvaskmaskin eller ligge under vann.

SPESIFIKASJONER

Temperaturskala: -50° til 350° C

Lengde termometer: 229 mm

Lengde giver: 96 mm

Diameter giver/probe: 1,2 mm

INNSTILLING AV TERMOMETER

AV/PÅ

Trykk inn knappen. C° eller F° vil vises et sekund.

C° ELLER F°

For å skifte mellom C° eller F°, trykk inn knappen i 3 sek. Valget blir spart. For å skifte tilbake, trykk inn knappen igjen i 3 sek.

FOR MENY SETTINGS (INNSTILLINGER)

Trykk inn knappen i 5 sek. Menyteksten viser "SETTINGS", etterfulgt av egenskaper. For å skifte egenskap, trykk inn knappen. For å velge egenskap, trykk inn knappen i 1 sek.

EGENSKAP SLEEP (SLUKKE)

Trykk inn knappen 1 sek for å velge. Trykk inn knappen for å velge mellom 30, 60 og 120 sek. Trykk inn 1 sek for å velge ønsket verdi. Verdien blinker og spares.

EGENSKAP LOCK SCREEN (LÅS DISPLAY)

Trykk inn knappen 1 sek for å velge. Trykk inn knappen for å velge mellom YES eller NO. Trykk inn 1 sek for å velge ønsket verdi. Verdien blinker og spares.

EGENSKAP RATE OF CHANGE (DISPLAYENS FART)

Trykk inn knappen 1 sek for å velge. Trykk inn knappen for å velge mellom HI eller LOW. Trykk inn 1 sek for å velge ønsket verdi. Verdien blinker og spares.

EGENSKAP RESET (TILBAKESTILL)

Trykk inn knappen 1 sek for å velge. Trykk inn knappen for å velge mellom YES eller NO. Trykk inn 1 sek for å velge ønsket verdi. Verdien blinker og spares.

GÅ UT MENY SETTINGS (INNSTILLINGER) – END (AVSLUTT)

Trykk inn knappen 1 sek for å velge "END" (avslutt). Trykk inn knappen i 1 sek for at avslutt innstillinger.



FORHOLDSREGLER

Bruk bare termometeret for å måle temperatur på mat og drikk. Ikke bruk den til noe annet. Benytt alltid følgende forholdsregler:

Aldri la termometeren bli igjen i maten under tillaging. Aldri la termometeret bli igjen i ovnen. Det første kan ødelegge giveren, det andre kan ødelegge håndtaket. Aldri bruk termometeret utenfor temperaturområde -50 til 350°C .

Termometeret tåler vann, men senk det ikke ned i vann. Og vask det ikke i oppvaskmaskin. Vask termometeret for hånd med såpe og vann og tørk det.

Skjerm termometerets probe. Ikke bøy den. Oppbevar termometeret i det beskyttende futteralet når det ikke skal brukes. Bruk aldri proben for å røre, snu eller løfte mat.

Følg alltid Mattilsynets rekommandasjoner. Unngå kontaminasjon ved å alltid vaske proben med såpe og vann etter bruk.

BATTERISKIFTE

Termometeret drives av 2 AAA-batterier. Drei håndtaket motsols for å åpne. Skift begge batteriene. For vannsikkerhet, vær nøye med å stenge håndtaket skikkelig.

GARANTI

Din termometer blir levert med to års garanti mot defekter i enten komponenter eller utførelse.

Garantien dekker ikke skader årsaket av misbruk, feil bruk eller slitasje.

For proben/giveren gjelder et år garanti.

Professional Secrets er et firma som utvikler perfekte kjøkkenredskaper av profesjonell kvalitet, derfor forbeholder vi oss retten å forandre våre produktspesifikasjoner uten advarsel. Komplette informasjon om ansvar og forpliktelser finnes under Kjøpsbetingelser på www.professionalsecrets.com.



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