

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 Gegrartes 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.

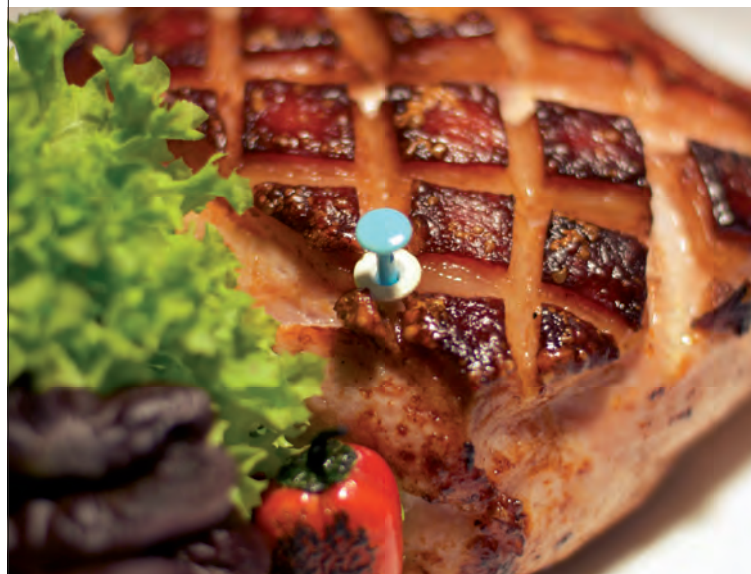
POP-UP-TIMER sind für unterschiedliche Garstufen von 52° C bis 85° C erhältlich.

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