



Mini Poultry Thermometer



Operating Instructions
order code: 800-850

ENSURE YOUR POULTRY IS COOKED PROPERLY - Insert the Poultry Thermometer into the thickest part of the turkey or chicken (between the leg and breast).

FR - S'ASSURER QUE VOTRE VOLAILLE EST CORRECTEMENT CUITE - Insérer le thermomètre à volaille dans la partie la plus épaisse de la dinde ou du poulet (entre la cuisse et le blanc).

DE - STELLEN SIE SICHER, DASS IHR GEFLÜGEL ORDNUNGSGEMÄSS DURCHKOCHT IST - Stecken Sie das Geflügelthermometer in den dicksten Teil der Pute oder des Huhns (zwischen Beinen und Brust).

IT - COME VERIFICARE LA CORRETTA COTTURA DELLA CARNE BIANCA - Inserire il termometro nella parte più spessa del tacchino o del pollo (tra coscia e petto).

PT - ASSEGURE-SE DE QUE A CARNE DE AVES FICA ADEQUADAMENTE COZINHADA - Introduza o termómetro para carne de aves na parte mais espessa do peru ou do frango (entre a perna e o peito).

ES - ASEGÚRESE DE QUE EL AVE ESTÁ DEBIDAMENTE COCINADA - Introduzca el termómetro de cocina en la parte más ancha del pavo o del pollo (entre el muslo y la pechuga).

GUARANTEE - This instrument carries a one-year guarantee against defects in either components or workmanship. Full details of liability are available within ETI's Terms & Conditions of Sale at www.etitld.com/terms. In line with our policy of continuous development, we reserve the right to amend our product specification without prior notice.



PROMAT (HK) Limited 寶時(香港)有限公司
901 New Trend Center, 704 Prince Edward Road East, SPK, Kin, HK
香港九龍新鴻興太子道東704號新時代商業中心901室
TEL: (+852) 2661 2392 FAX: (+852) 2661 2086
Email: sales@promat.hk <http://www.promat.hk>

