

# Escali

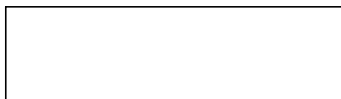
AH3



CE



Visit [www.escali.com](http://www.escali.com)  
for more details.



## INSTANT READ LARGE DIAL THERMOMETER

- » Dishwasher safe
- » Quick response time
- » Antimicrobial protective sheath with pocket clip
- » Target cooking temperatures on sheath
- » Easy to read magnified dial
- » Premium stainless steel
- » Shatterproof lens
- » Temperature range:  
0° to 220°F / -10° to 100°C

## PROPER USE & CARE

- » Insert the probe 2 to 3 inches into the thickest part of the food.
- » When measuring thin foods, such as hamburgers, insert the probe into the side.
- » Do not leave the thermometer in the food during the cooking process.
- » Clean the thermometer in between uses.
- » Clean with hot soapy water or use a dishwasher.

## TERMÓMETRO DE DIAL DE LECTURA INSTANTÁNEA

- » Seguro en lavaplatos
- » Tiempo de respuesta rápido.
- » Envoltorio anti-microbios con gancho de bolsillo
- » Temperaturas deseadas de cocción en envoltorio
- » Dial de fácil lectura magnificado
- » Acero inoxidable premium
- » Lente a prueba de rompimiento
- » Rango de temperatura:  
0° a 220°F / -10° a 100°C

## USO Y CUIDADO ADECUADO

- » Inserte la sonda 2 a 3 pulgadas dentro de la parte más gruesa de la comida.
- » Cuando mida alimentos delgados, como hamburguesas, inserte la sonda por el costado.
- » No deje el termómetro dentro de los alimentos durante el proceso de cocción.
- » Limpie el termómetro entre usos
- » Limpie con agua caliente y jabón o un lavaplatos.

## THERMOMETRE A CADRAN LARGE LECTURE INSTANTANEE

- » Résistant au lave-vaisselle
- » Temps de réponse rapide
- » Etui de protection antimicrobien avec pince à poche
- » Températures de cuisson cibles sur l'étui
- » Cadran grossi facile à lire
- » Acier inoxydable haut de gamme
- » Verre incassable
- » Fourchette de températures:  
0° à 220°F / -10° à 100°C

## UTILISATION ET ENTRETIEN

- » Insérer la sonde à 5 à 6 cm de profondeur dans la partie la plus épaisse de la nourriture.
- » Pour mesurer des aliments fin, comme des hamburgers, insérer la sonde dans le côté.
- » Ne pas laisser le thermomètre dans la nourriture pendant la cuisson.
- » Nettoyer le thermomètre entre chaque utilisation.
- » Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un lave-vaisselle.

Escali Corp.

© Escali, Minneapolis, MN, USA. All rights reserved.  
Escali, the Escali logo and other Escali marks are owned by Escali and may be registered.

[www.escali.com](http://www.escali.com)

Escali model # AH3



8 54202 00604 5

Made in China