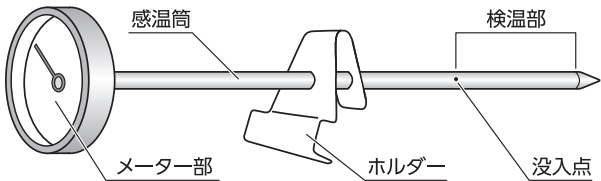


■用途

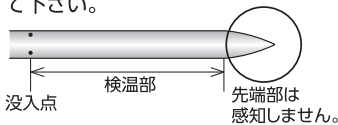
調理時の温度測定や
食材の温度測定に。

■各部の名称



■使用方法

温度測定は、先端から約5cmの所にある没入点が見えなくなるまで差し込んで下さい。差し込みが浅いと、正確な温度を示しません。正確に読み取るため、メーターは正面から見て下さい。



クリップはコップのふち等に掛けて使います。

メーター部は防水構造ではありません。**水洗いはしないでください。**汚れた場合は、十分冷めてからキッチンペーパー等で拭いて下さい。

■病原性大腸菌 O-157 対策

感染防止には、食物の摂取前の加熱が重要です。
表面だけが熱くても意味がありません。
中心温度 75℃ 1分以上
60℃ 30分以上 加熱してください。

⚠ 注意

- 用途以外には使用しないでください。
- 落下・強い衝撃は故障の原因となります。乱暴な取り扱いはいしないでください。
- 高温を測定する場合はプローブが熱くなります。やけどに注意してください。
- かたいものに差すと検温部が曲がってしまう可能性がありますのでご注意ください。また、検温部の曲がったものは、正確な温度表示をしなくなりますので使用しないでください。
- 一般生活防水ですが、水洗いはしないでください。

■仕様

測定範囲	0～100℃
精度	±2℃
1目盛	2℃
材質	本体・ホルダー:ステンレス 目盛カバー:ガラス
本体サイズ	本体・φ35×145mm プローブ:φ4×130mm
製品質量	22g



お問い合わせ
シンワ お客様相談室
0120-666899
受付時間(土日祝日除く)
AM8:30～PM5:00
シンワ測定株式会社
〒955-8577
新潟県三条市興野3-18-21
URL <http://www.shinwasokutei.co.jp>
MADE IN JAPAN



■各種温度の参考に…

●手作りケーキ・パン等に…

- チョコレートの湯せん
加熱し過ぎると分離してしまう為、50～60℃の湯で湯せんし、良くかき混ぜてムラなく溶かします。
- バターの湯せん
熱い状態の方が生地とうまく混ざるので、90～100℃の湯で湯せんします。
- ゼラチンの湯せん
まずはゼラチンを水でふやかします。その後、沸とうさせてしまうと固まりにくくなるので40～50℃の湯で湯せんし、良く溶かします。

- たまごを泡立てる時の湯せん
たまごを人肌よりぬるい程度に温めてから泡立てると、手早く泡立ちます。80℃位の湯で全卵を湯せんしてから泡立てます。

- イースト菌の発酵
イースト菌は45℃で死滅します。パン作りの時は、しっかり温度管理して下さい。

予備発酵 生イースト 27～32℃
ドライイースト 40℃

第一発酵 27～30℃
第二発酵 30～40℃

●飲み頃温度

- 日本酒
熱 爛 55～60℃
ぬる 爛 40～45℃
- ビール
夏 場 5～8℃
冬 場 7～10℃
- ワイン
白 10℃
赤 18～22℃
- お茶
玉 露 50～55℃
せん茶 70～80℃

●病原性大腸菌 O-157対策

感染防止には、食物の摂取前の加熱が重要です。
表面だけが熱くても意味がありません。
中心温度 75℃ 1分以上
60℃ 30分以上 加熱して下さい。

⚠ 注意

- 電子レンジ・オーブン等、加熱器具の中や冷凍庫の中は測定範囲を超えています。故障の原因となりますので入れないでください。
- 揚げ物や煮物は測定範囲を超えています。故障の原因となりますので使用しないでください。