

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Электронные
термощупы
Küchen-Profi
MP-60W/MP-60B

Zigmund & Shtain

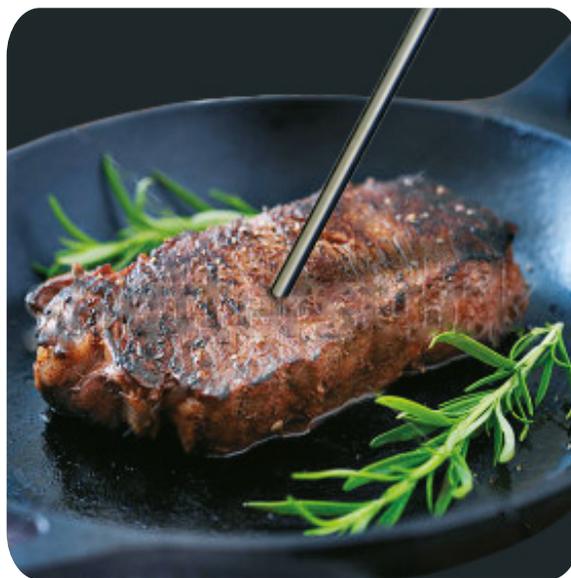
Электронные термощупы Küchen-Profi MP-60W/MP-60B

Для чего нужен термощуп или кулинарный термометр?

Чтобы приготовить изысканное блюдо с великолепно пропеченной серединой и хрустящей корочкой снаружи, не обязательно быть профессиональным шеф-поваром – используйте **новый современный электронный термощуп от компании Zigmund & Shtain!**



- ✓ Применяется в кулинарии для измерения температуры и определения готовности мяса, птицы, рыбы, выпечки, жидкостей, детского питания и др. продуктов



- ✓ Контролирует температуру и/или время приготовления блюда в духовке, на плите или гриле.



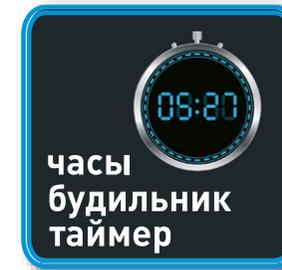
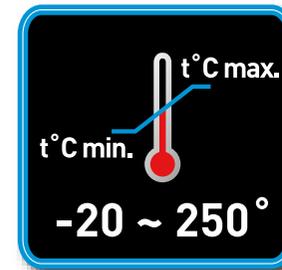
- ✓ Незаменим при приготовлении стейка, шашлыка, гриля, барбекю на открытом огне.

Zigmund & Shtain

Электронные термощупы **Küchen-Profi MP-60W/MP-60B**

Не просто термощуп или 3 в 1

Термощуп **Küchen-Profi MP-60W/MP-60B** является усовершенствованной моделью с расширенным функционалом **3 в 1:**
ТЕРМОМЕТР/ЧАСЫ-БУДИЛЬНИК/ТАЙМЕР.



ЧАСЫ-БУДИЛЬНИК

Помимо основной функции кулинарного термометра, прибор можно использовать как удобные компактные часы, а при необходимости и как будильник. Прибор имеет стильный современный дизайн и яркий цветной ЖК-дисплей с подсветкой, он будет прекрасно смотреться на кухне. Благодаря магнитам на корпусе, его можно закрепить на любой стальной поверхности (холодильник, вытяжка, плита, СВЧ-печь, рейлинг и пр.) или установить на складной подставке.



ТАЙМЕР

Термощуп оснащен также функцией таймера, что делает его незаменимым помощником на кухне. Электронный кухонный таймер позволит контролировать время приготовления, он звуковым сигналом напомнит об окончании процесса, не даст подгореть или испортиться блюду. Вы сможете устанавливать и использовать таймер прямого и обратного отсчета на 100 минут, который работает независимо от показаний температуры.



Zigmund & Shtain

Электронные термощупы Küchen-Profi MP-60W/MP-60B

Использование в духовке или мечта хозяйки

Теперь при запекании в духовке большого куска мяса, целой тушки птицы или выпечки нет необходимости открывать духовой шкаф для проверки готовности. Установите внутри блюда термощуп, снаружи духовки – измерительный блок и задайте желаемую температуру. Не открывая дверцу духовки и, тем самым, не нарушая температурный режим внутри, дождитесь звуковой сигнал о готовности.

Таким образом Вы гарантировано получаете идеально пропеченное блюда с румяной корочкой!



Zigmund & Shtain

Электронные термометры Küchen-Profi MP-60W/MP-60B

Идеальный стейк



Чтобы приготовить сочный и аппетитный стейк, как в дорогом ресторане

- 1 Выберите одну из 5 предпочтительных степеней прожарки: с кровью/слабая прожарка/средняя прожарка/почти прожаренное/прожаренное.
- 2 Контролируйте температуру мяса в процессе приготовления. По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал, означающий, что Ваш идеальный стейк готов!

Zigmund & Shtain

Электронные термощупы Küchen-Profi MP-60W/MP-60B

Шашлык & Гриль & Барбекю



Пикник на природе – это праздник, позволяющий отдохнуть от городской суеты, насладиться чистым воздухом и отменными яствами, приготовленными на открытом огне. Жареное на мангале, барбекю или гриле мясо – важная составляющая часть отдыха на природе. С термощупом Küchen-Profi Вы почувствуете себя опытным барбекю-мастером! Чтобы определить готовность мяса, не придется прокалывать его или разрезать. Вы легко сделаете это с помощью термощупа, который четко покажет момент готовности.

Любое мясо на открытом огне отлично зажарится и приятно удивит Ваших гостей виртуозным исполнением!

Zigmund & Shtain

Электронные термощупы Küchen-Profi MP-60W/MP-60B

Широкое и разнообразное применение



Выпечка



Напитки



Детское питание



Контроль за заморозкой/размораживанием продуктов



Измерение температуры окружающей среды

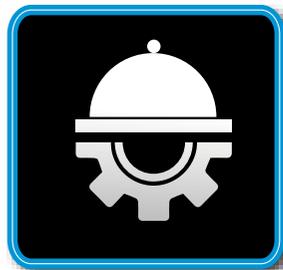
Zigmund & Shtain

Электронные термомушпы Küchen-Profi MP-60W/MP-60B

Функциональные особенности



20 автоматических режимов выбора вида мяса и типа прожарки

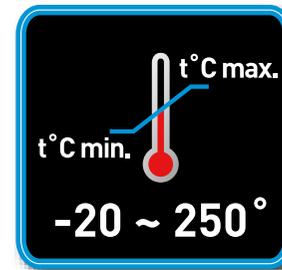


Предустановленные настройки:

- 8 видов мяса: Говядина/Баранина/Телятина/Котлета(фарш)/Свинина/Индейка/Курица/Рыба
- 5 степеней прожарки мяса: С кровью/Слабой прожарки/Средней прожарки/Почти прожаренное/Прожаренное



Ручной режим выбора температуры готовности для любого вида продуктов



Диапазон температуры измерения: -20 ~ 250 C



Применяется для измерения температуры замороженных продуктов, а также для контроля за процессом размораживания



Встроенные часы-будильник



Таймер прямого и обратного отсчета на 100 минут



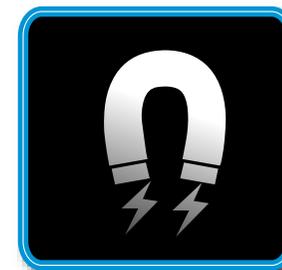
Звуковой сигнал о готовности блюда



Информативный ЖК-дисплей с подсветкой



Сенсорное управление



Удобное крепление на магнитах к стальной поверхности или на подставке

Zigmund & Shtain

Электронные термощупы Küchen-Profi MP-60W/MP-60B

Технические характеристики



Температура измерения	-20 ~ 250 °С
Температура эксплуатации прибора	0 ~ 50 °С
Время установки таймера	0 - 100 мин
Встроенные часы-будильник	
Питание	2хААА батареи (в комплект не входят)
Материал корпуса	высокопрочный пластик
Материал щупа	нержавеющая сталь
Длина шнура	1 м
Габаритные размеры	76x76 x25 мм
Вес	88 г
Цвет	белый (MP-60 W) / черный (MP-60 B)

Zigmund & Shtain

Электронные термомушпы Küchen-Profi MP-60W/MP-60B

Подробная инструкция (с таблицей температур для определения готовности всех видов продуктов)



Zigmund & Shtain

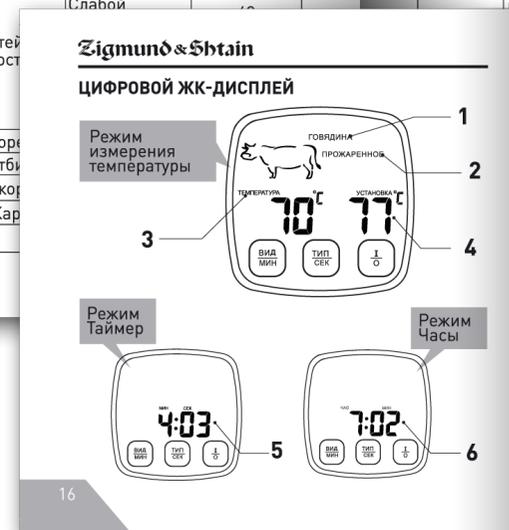
ТАБЛИЦА TEMПЕРАТУР ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГОТОВНОСТИ БЛЮДА

Вид продукта	Температура готового блюда (�C)	
Говядина	С кровью	60
	Слабой	70
Свинина	Коричневый	70
	Отбеленный	77
	Окоченный	77
Баранина	Жареная	70
	Средней прожарки	77

Zigmund & Shtain

ТАБЛИЦА TEMПЕРАТУР ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГОТОВНОСТИ БЛЮДА

Вид продукта	Температура готового блюда (�C)
Морской окунь	55
Посы...	60



- Zigmund & Shtain**
- ЦИФРОВОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ**
- Индикация выбранной предустановленной настройки вида мяса (ГОВЯДИНА, БАРАНИНА, ТЕЛЯТИНА, КОТЛЕТА, СВИНИНА, ИНДЕЙКА, КУРИЦА, РЫБА)
 - Индикация выбранной предустановленной настройки типа прожарки мяса (С КРОВЬЮ, СЛАБОЙ ПРОЖАРКИ, СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ, ПОЧТИ ПРОЖАРЕННОЕ, ПРОЖАРЕННОЕ)
 - Значение фактической температуры
 - Значение установленной температуры блюда
 - Значение показаний таймера прямого и обратного отсчета
 - Значение показаний текущего времени и времени установки будильника

Zigmund & Shtain

Электронные термомушпы Küchen-Profi MP-60W/MP-60B

Удобная практичная
упаковка (блистер)



Технические характеристики

.....	-20 - 250°C
.....	0 - 100 мин
.....	есть
.....	2xAAA батареи (в комплект не входят)
.....	1 м
.....	76x76 x25 мм
.....	88 г
.....	белый

ERC
Zigmund & Shtain GmbH
c/o R&E Wandler Trenntech
Reinholdstraße 25, 10117 Berlin,
Deutschland
Сделано в Китае

Zigmund & Shtain

Электронные термощупы Küchen-Profi от компании Zigmund & Shtain

для мяса, птицы, рыбы и др. продуктов —
практичные помощники для профессионалов
и любителей кулинарии!

**Готовим с умом — наслаждаемся результатом!
Приятного использования!**