



Handleiding Vleesthermometer

Soorten vleesthermometers

Vleesthermometers zijn in 2 verschillende versies te koop. Namelijk in digitale en analoge vorm. De digitale thermometers, zoals de Swings Thermometer zijn meestal van een luxere uitvoering. De temperatuur wordt hierbij op de graad nauwkeurig weergegeven. Daarnaast werken deze Thermometers op batterijen. De analoge thermometers hebben een lange pin met daarboven op een ronde schijf met een wijzer en een temperatuur aanduiding. Ze zijn in aanschaf wel goedkoper alleen de temperatuur hiervan is vaak minder secuur dan bij de digitale thermometers.

Gebruik

Kies als eerste het juiste vlees/vis wat je op dat moment klaar wilt maken. Indien je de juiste soort hebt gekozen uit het menu, kies dan de juiste gaarheid. Je hebt de keuze uit Rare, Medium of Well. Dit is echter niet bij alle soorten zo. Bij vis, kip en kalkoen heb je echter maar 1 stand.

Als je een stuk vlees gaat braden, bakken of barbecueën, dan steek je de pin in het dikste gedeelte van het vlees. Als er botten in het vlees zitten, zorg dan dat de thermometer hier niet tegenaan komt. Als het vlees tegen de gewenste bereidingstijd aan zit, kijk dan op de thermometer of het vlees klaar is volgens de door jou gekozen gaarheid. Indien je kip of kalkoen aan het bakken bent, zorg dan zeker voor de juiste gaarheid. Hier zit dan echter ook maar 1 stand van op.