

KOQOON

DE GRILLTHERMOMETER

Artikelnummer: Z-GQ-101-000-00

Mit dem Grillthermometer kann das Grillgut genau auf die Zieltemperatur gegart werden, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Mit der KOQOON App hat man die Werte des Grillthermometers immer im Blick.

Anwendungshinweise:

Der KOQOON GQ4 verfügt über zwei Steckplätze für Grillthermometer. Für optimale Ergebnisse sollte die Spitze des Thermometers mindestens 20 Sekunden lang in die dickste Stelle des Grillguts gesteckt werden.

Tipp: Wir empfehlen, das Grillgut ohne Grillthermometer bei maximaler Temperatureinstellung (400 °C) scharf anzugrillen, um die gewünschten Röstaromen zu erhalten. Anschließend kann das Grillgut mit Hilfe des Grillthermometers bei niedriger Hitze (130 - 200 °C) auf die gewünschte Temperatur gebracht werden.

Reinigung:

Zur Reinigung des Grillthermometers vor und nach Gebrauch ein feuchtes Tuch mit Spülmittel verwenden. Das Grillthermometer ist nicht spülmaschinenfest.

Achtung:

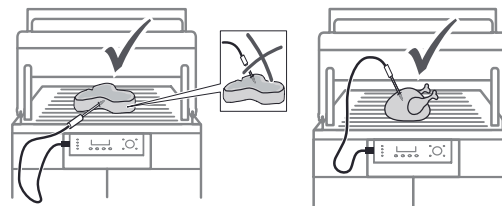
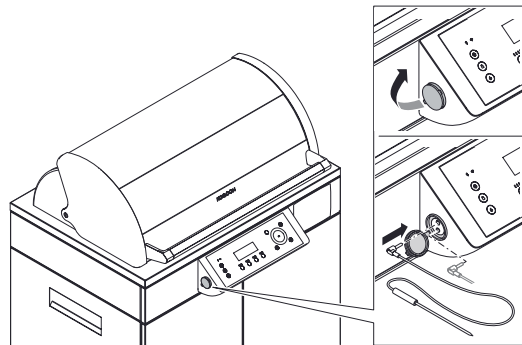
Verbrennungsgefahr: Mögliche, schwere Verbrennungen an den Fingern. Berühren Sie das Grillthermometer nur mit hitzebeständigen Handschuhen.

Verletzungsgefahr: Die Spitze kann eine Verletzungsquelle sein.

Das Grillthermometer ist nur für Temperaturen bis max. 250 °C geeignet.

Lagerung:

Grillthermometer vor Witterungseinflüssen geschützt aufbewahren.



KOQOON

EN GRILL THERMOMETER

Part number: Z-GQ-101-000-00

The grill thermometer ensures that the barbeque food is grilled precisely at the target temperature to achieve a perfect result. With the KOQOON app the values of the grill thermometer are always ready to hand.

Instructions for use:

The KOQOON GQ4 has two sockets for grill thermometers. For optimal results insert the tip of the thermometer into the thickest part of the barbeque food and leave it there for at least 20 seconds.

Tip: To obtain the desired grill flavouring, we recommend first searing the barbeque food at the maximum temperature setting (400 °C) without grill thermometer. Subsequently, at low heat (130 to 200 °C) use the grill thermometer to bring the barbeque food to the desired temperature.

Cleaning:

Use a damp cloth with washing-up liquid to clean the grill thermometer before and after use. The grill thermometer is not dishwasher safe.

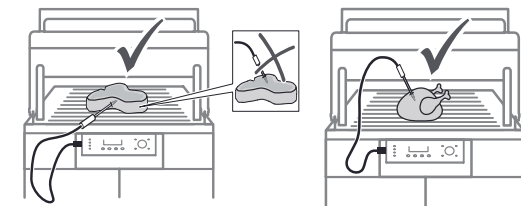
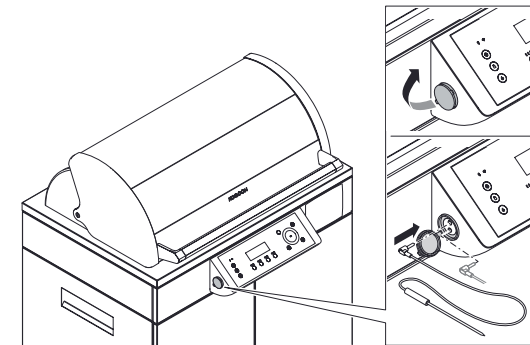
Caution:

Risk of burns: Possible, severe burns on the fingers. Only touch the grill thermometer if you are wearing heat-resistant gloves.

Risk of injury: The tip can be a source of injury. The grill thermometer is only suitable for temperatures up to 250 °C maximum.

Storage:

Store the grill thermometer such that it is protected from weather.



KOQOON

FR THERMOMÈTRE À BARBECUE

Référence : Z-GQ-101-000-00

Le thermomètre à barbecue permet de cuire les aliments avec précision à la température souhaitée afin d'obtenir un résultat parfait. Avec l'application KOQOON, on a toujours un œil sur les valeurs du thermomètre à barbecue.

Conseils d'utilisation :

Le KOQOON GQ4 dispose de deux emplacements pour le thermomètre à barbecue. Afin d'obtenir des résultats optimaux, la pointe du thermomètre doit être insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment à griller pendant au moins 20 secondes.

Astuce : nous recommandons de griller les aliments à température maximale (400 °C) sans thermomètre pour obtenir les arômes grillés souhaités. Ensuite, les aliments peuvent être cuits à la température souhaitée à l'aide du thermomètre à barbecue à chaleur basse (130 - 200 °C).

Nettoyage :

Afin de nettoyer le thermomètre à barbecue avant et après son utilisation, prendre un chiffon humidifié avec du produit vaisselle. Le thermomètre à barbecue ne résiste pas au lave-vaisselle.

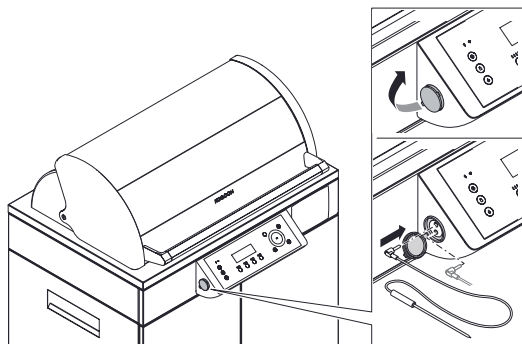
Attention :

Risque de brûlure : brûlures graves possible aux doigts. Touchez le thermomètres à barbecue uniquement avec des gants résistants à la chaleur. Risque de brûlure : la pointe peut être une source de blessure.

Le thermomètre à barbecue convient pour des températures max. de 250 °C.

Stockage :

Conserver le thermomètre à barbecue à l'abri des intempéries.



KOQOON

IT TERMOMETRO PER BARBECUE

Numero di articolo: Z-GQ-101-000-00

Il termometro per barbecue può essere utilizzato per cuocere il cibo con precisione fino a raggiungere la temperatura desiderata e per ottenere un risultato perfetto. Con l'app KOQOON, avrete sempre sotto controllo i valori del termometro del barbecue.

Istruzioni per l'uso:

Il KOQOON GQ4 è dotato di due posti di connessione per il termometro del barbecue. Per ottenere un risultato ottimale, inserire la punta del termometro per almeno 20 secondi nella parte più spessa del cibo da grigliare.

Suggerimento: si raccomanda di grigliare prima il cibo alla temperatura massima (400 °C) senza il termometro, per ottenere così gli aromi tostati desiderati. Poi è possibile portare il cibo alla temperatura desiderata facendolo cuocere a fuoco lento (a 130 - 200 °C) e utilizzando il termometro per barbecue.

Pulizia:

Per la pulizia prima e dopo l'uso del termometro per barbecue, utilizzare un panno umido con un detersivo. Il termometro per barbecue non può essere lavato in lavastoviglie.

Attenzione:

Pericolo di ustionarsi: sono possibili gravi ustioni alle dita. Toccare il termometro per barbecue solo con guanti termoresistenti.

Pericolo di lesioni: la punta può essere fonte di lesioni.

Il termometro per barbecue è adatto solo per temperature massime di 250 °C.

Immagazzinamento:

Conservare il termometro per barbecue in un luogo protetto dalle intemperie.

