

SATO

No.1722-00

シートサーモ

料理用温度計

※おいしい肉の焼き方は
温度が大切!!



※おいしい肉の焼き方

焼 き 方	最適温度
レア	43～46℃
ミディアム レア	46～49℃以下 (羊52～54℃)
ミディアム	54～57℃以上
ウェルダン	63℃以上 (豚・トリ) 71～77℃



台紙



スライドパック

PET

SATO KEIRYOKI MFG.CO.,LTD.

料理用温度計

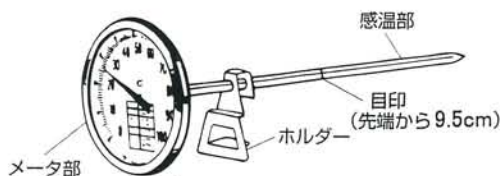
ミートサーモ

- このたびは、「ミートサーモ」をお買いあげいただきありがとうございました。
- この商品は料理を作る時の最適温度をはかるためのものです。それ以外のご使用はしないでください。
- ご使用前には必ず以下の取扱説明文をお読みになり大切に保存してください。

ご使用方法

- ホルダーは容器などのふちに取り付ける場合に、使用してください。
- 感温部は下図の目印まで先端から9.5cm以上入れてください。
- 本体の清掃はご使用後メータの温度が40℃以下になってからキッチンペーパーなどで汚れを拭きとってください。

各部の名称



⚠ 注意事項

電子レンジ・オーブンなど加熱器具の中には絶対に
入れて使用しないでください。

- 目盛の温度範囲(0~100℃)外でのご使用はしないでください。
- 冷凍食品など固いものに先端部を無理に押し込みますと、感温部が曲がり使用できなくなります。
- 本体を落としたり、曲げたり、ぶつけたりしますと温度の値がずれたりメータ部が破損することがあります。
- 本体は防水仕様ではありませんので水洗いはしないでください。
- 先端が尖っていますので手などに刺さないように取扱いには充分ご注意ください。
- メータ部を手で持ってまわしながらの差込み、取り出しはしないでください。
- この商品は取引または証明用として使用することはできません。
- 年に1回程度は他の正しい温度計と比較して温度の誤差を確認してください。
- 万一製造上の不備がありました場合は新しい商品とお取り換え致します。それ以外の責はご容赦願います。
- 保証期間：お買いあげ後1年間

仕様

目盛範囲	0~100℃(1目盛1℃)
精 度	±1℃
材質	ケース部 ステンレス
	透明カバー ガラス
	感温部 ステンレス
	ホルダー ステンレス
外形寸法	φ50×φ4×150mm
質 量	約32g



株式会社 佐藤計量器製作所

〒101-0037 東京都千代田区神田西福田町3番地

☎03-3254-8111

MADE IN JAPAN