

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Küchen-Profi MP-55 W/MP-55 B
Küchen-Profi MP-65 W/MP-65 B

Электронные
термощупы
Küchen-Profi

Zigmund & Shtain

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. Побаловать близких и гостей кулинарным изыском Вы сможете, используя электронные термощупы **от компании Zigmund & Shtain.**

- Электронные термощупы Küchen-Profi применяются в кулинарии для измерения температуры и определения готовности мяса, птицы, рыбы, выпечки, жидкостей, детского питания и др. продуктов.
- Позволяют контролировать температуру и/или время приготовления блюда в духовке, на плите или гриле.
- Незаменимы при приготовлении стейка, шашлыка, гриля, барбекю и др. блюд на открытом огне.

Готовить с умом и наслаждаться результатом Вам помогут электронные термощупы Küchen-Profi — незаменимые и практичные помощники для профессионалов и любителей кулинарии!

Электронные термощупы Küchen-Profi

Zigmund & Shtain

Использование в духовке



Теперь при запекании в духовке большого куска мяса, целой тушки птицы, выпечки и любых других продуктов нет необходимости постоянно открывать духовой шкаф, чтобы проверить степень готовности. Достаточно установить внутри блюда термощуп, снаружи духовки – измерительный блок и задать желаемую температуру.

Все, что Вам остается — это, не открывая дверцу духовки и, тем самым, не нарушая температурный режим внутри, дождаться звукового сигнала о готовности блюда.

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



Электронные термощупы Küchen-Profi

Zigmund & Shtain

Идеальный стейк



Чтобы приготовить сочный и аппетитный стейк, как в дорогом ресторане, используйте термощупы **Küchen-Profi!**

Выберите одну из 5 предустановленных степеней прожарки:

- с кровью
- слабая прожарка
- средняя прожарка
- почти прожаренное
- прожаренное

Контролируйте температуру мяса в процессе приготовления. По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал, означающий, что Ваш идеальный стейк готов! Вот так сложная и практически невыполнимая задача становится легкой и приятной!

Zigmund & Shtain

Шашлык&Гриль&Барбекю

Пикник на природе – это настоящий праздник, позволяющий отдохнуть от городской суеты, насладиться чистым воздухом и отменными яствами, приготовленными на открытом огне.

Жареное на мангале, барбекю или гриле мясо — важная составная часть отдыха на природе. С термощупами Küchen-Profi Вы почувствуете себя опытным барбекю-мастером!

Для того чтобы определить идеальную готовность мяса, не придется гадать, прокалывать его, разрезать, надавливать. 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!



Электронные термощупы Küchen-Profi

Zigmund & Shtain

Широкое и разнообразное применение



Выпечка



Напитки



Детское питание



Контроль за
заморозкой/
размораживанием
продуктов
(MP-65 W/MP-65 B)



Измерение
температуры
окружающей
среды

Zigmund & Shtain

Электронный термощуп **Küchen-Profi MP-55 W/MP-55 B**



Zigmund & Shtain

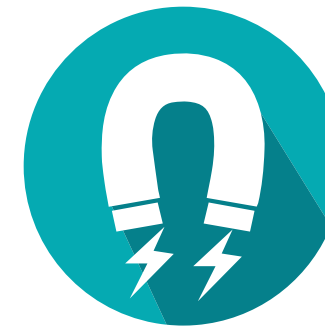
Функциональные особенности



Сенсорное управление



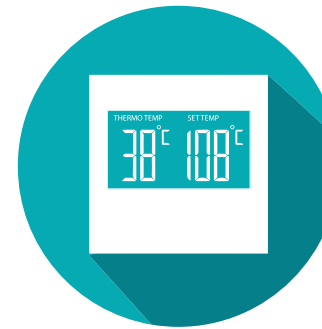
Звуковой сигнал о готовности блюда



Удобное крепление на магнитах к стальной поверхности или на подставке



Выбор температуры готовности для любого вида продуктов



Увеличенный ЖК-дисплей с подсветкой



Электронные термомушпы Küchen-Profi MP-55 W/MP-55 B

Zigmund & Shtain

Технические характеристики



- Температура измерения:**..... 0 ~ 250⁰
Питание:2хААА (в комплекте)
Материал корпуса:..... пластик
Материал щупа:н/ж сталь
Размеры:80x80x25 мм
Вес:90 г
Длина шнура:1 м
Цвет:белый (MP-55W) / черный (MP-55B)

Zigmund & Shtain

Подробная инструкция



Таблица температур для определения готовности блюда



Вид продукта		Температура готового блюда (°C)	
Говядина	Стейк, ростбиф	С кровью	60
		Слабой прожарки	63
		Средней прожарки	71
		Почти прожаренное	74
		Прожаренное	77
Свинина		Корейка	75
		Отбивная	77
		Окорок, шейка	80
		Жаркое	85
Баранина		79-85	
Рыба		Морской окунь	55
		Лосось	60
		Щука	63
		Форель	65

Вид продукта		Температура готового блюда (°C)	
Птица	Курица	Грудка	74
		Тушка	80-83
	Индейка	Тушка	80-83
		Гусь	Тушка
	Утка	Грудка	62-65
		Тушка	80-90
Дичь	Зайчатина		70-75
	Оленина, лосятина и пр.		75-80
	Птица (перепел, куропатка и пр.)		75-85
Фарш	Котлеты, рулеты, запеканки и т.д.	Мясо	71-74
		Птица	74
Яйца	Блюда из яиц		71-74
Выпечка	Хлеб, пирог		95-97

Zigmund & Shtain

Удобная практичная упаковка (блистер)



Электронные термометры Küchen-Profi MP-55 W/MP-55 B

Zigmund & Shtain

Электронный беспроводной термощуп **Küchen-Profi MP-65 W/MP-65 B**



Электронные термощупы **Küchen-Profi MP-65 W/MP-65 B**

Zigmund & Shtain

Функциональные особенности



Дистанционный контроль за температурой и/или временем приготовления блюда



Беспроводная передача показаний температуры на расстояние до 20 м (65 футов)



20 автоматических режимов выбора вида мяса и типа прожарки

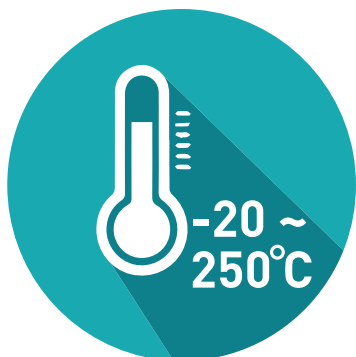


Предустановленные настройки:

- 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



Таймер прямого и обратного отсчета на 100 минут



Информативный ЖК-дисплей с подсветкой



Звуковой сигнал о готовности блюда

Электронные термомушпы Küchen-Profi MP-65 W/MP-65 B

Zigmund & Shtain

Дистанционный контроль за температурой и/или временем приготовления блюда

Отличительной особенностью термощупа Küchen-Profi MP-65 W/MP-65 B является наличие беспроводного измерительного блока и передающей базы, что позволяет постоянно, в т.ч. и на расстоянии, контролировать температуру и/или время приготовления блюда в духовке, на плите или на гриле – достаточно задать желаемые параметры, установить рядом или взять с собой переносной блок с ЖК-экраном и дождаться звукового сигнала о готовности блюда.



Электронные термощупы Küchen-Profi MP-65 W/MP-65 B

Zigmund & Shtain

Удобство

Специальная клипса позволяет закрепить измерительный блок на поясе – так Вы не пропустите звуковой сигнал, а значит, Ваше блюдо никогда не подгорит и не пережарится. Термощуп можно использовать дома, в ресторане, взять с собой на природу или на дачу.



Электронные термощупы Küchen-Profi MP-65 W/MP-65 B

Zigmund & Shtain

Технические характеристики



Температура измерения:-20 ~ 250°C
Температура эксплуатации прибора: 0 ~ 50°C
Время установки таймера:0 - 100 мин
Рабочая частота:433 МГц
Радиус работы в помещении:до 20 м
Питание:4xAAA батареи (в комплект не входят)
Материал корпуса:высокопрочный пластик
Материал щупа:нержавеющая сталь
Длина шнура:1 м
Габаритные размеры:54x26x120 мм
Вес:120 г
Цвет:белый (MP-65 W) / черный (MP-65 B)

Zigmund & Shtain

Подробная инструкция



Таблица температур для определения готовности блюда



Таблица температур для определения готовности блюда

Вид продукта		Температура готового блюда (°C)	
Птица	Курица	Грудка	74
		Тушка	80-83
	Индейка	Тушка	80-83
		Гусь	90-92
	Утка	Грудка	62-65
		Тушка	80-90
Дичь	Зайчатина		70-75
	Оленина, лосятина и пр.		75-80
	Птица (перепел, куропатка и пр.)		75-85
Фарш	Котлеты, рулеты, запеканки и т.д.	Мясо	71-74
		Птица	74
Яйца	Блюда из яиц		71-74
Выпечка	Хлеб, пирог		95-97

26

Таблица температур для определения готовности блюда

Вид продукта		Температура готового блюда (°C)	
Говядина	Стейк, ростбиф	С кровью	60
		Слабой прожарки	63
		Средней прожарки	71
		Почти прожаренное	74
		Прожаренное	77
Свинина		Корейка	75
		Отбивная	77
		Окорок, шейка	80
		Жаркое	85
Баранина			79-85
Рыба		Морской окунь	55
		Лосось	60
		Щука	63
		Форель	65

27

Zigmund & Shtain

Удобная практичная упаковка (блистер)



Zigmund & Shtain
техника со вкусом

ЭЛЕКТРОННЫЙ БЕСПРОВОДНОЙ ТЕРМОЩУП
для мяса, птицы, рыбы и других продуктов

KÜCHEN-PROFI
MP-65B

WIRELESS
433MHz
REMOTE

- Дистанционный контроль температуры
- Передача показаний до 20 м
- 20 авторежимов выбора вида мяса и типа жарки
- Таимер на 100 мин
- Звуковой сигнал о готовности блюда

ГАРАНТИРУЕТ ИДЕАЛЬНУЮ ГОТОВНОСТЬ БЛЮДА

Zigmund & Shtain
техника со вкусом

ЭЛЕКТРОННЫЙ БЕСПРОВОДНОЙ ТЕРМОЩУП
для мяса, птицы, рыбы и других продуктов

KÜCHEN-PROFI
MP-65B

- Технические характеристики
- температура измерения: -20-250°C
 - радиус работы в помещении: до 20 м
 - длина кабеля: 0-100 см
 - тип корпуса: 4xAAA батареи (в комплект не входят)
 - материал корпуса: высокопрочный пластик
 - материал щупа: N/ж сталь
 - длина щупа: 1м
 - размер: 56x26x120 мм
 - вес: 120 г
 - цвет: черный



ERIC
Zigmund & Shtain GmbH
E/O Ras Wenzel-Heim
Reinhardtstraße 25, 10117 Berlin,
Deutschland
Салонио в РФ

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!