



MEASURE AND  
MONITOR  
LIKE A PRO

---

De thermometer van de chef-kok  
Le thermomètre de cuisine des chefs



PROFESSIONAL  
SECRETS



# NEEM DE CONTROLE ALS EEN CHEF-KOK

Koken is een daad van liefde, maar koken op professioneel niveau is ook wetenschap. De toepassing van hitte - of kou - op voedsel is een kwestie van fysica en chemie en de keukenthermometer geeft de chef echt controle over dit proces.

Daarom is de keukenthermometer een van de belangrijkste gereedschappen in de keuken. Het is niet alleen essentieel bij het werken met vlees en vis, het maakt ook precisie mogelijk bij het maken van sauzen, desserts, gebak, brood en meer.

Uw thermometer van Professional Secrets is gebouwd met geavanceerde technologie en gemaakt in samenwerking met uitstekende chef-koks. Voor de liefde van koken.

“Ik meet de temperatuur  
in alles. Vlees, vis,  
brood, broodjes - alles!”

K C Wallberg,  
bekaamd chef-kok en restaurateur



Chef -kok Goran Trninic.

# IN DE PROFESSIONELE KEUKEN

## PRECISIE ELKE KEER OPNIEUW

Een ervaren chef-kok kan het zonder een thermometer goed doen, maar niet elke keer. Dit is de reden waarom professionele koks vertrouwen op deze essentiële keuken tool.

## HET DRAAIT ALLEMAAL OM DE SONDE

Een botte, langzame en onnauwkeurige sonde zal niet alleen voedsel beschadigen, maar ook het talent en de tijd van de chef verspillen.



## ACTIEF KOKEN

Het doel van een keukenthermometer is niet om het koken te doen terwijl de chef-kok iets anders doet (zoals sommige producten zouden doen geloven). Het is om de chef-kok te helpen bij actief en geïnspireerd koken.

## HOE TE METEN

Meet altijd het dikste deel van het voedsel, zonder bot of vet aan te raken. Plaats de sonde twee of drie keer en meet vanuit verschillende hoeken.

## DE WARMTE BLIJFT STIJGEN

Zelfs wanneer voedsel wordt verwijderd uit een warmtebron, blijft de temperatuur in de kern stijgen. Een goede vuistregel is om het 4 of 5 graden vóór de doeltemperatuur te verwijderen. Geef vlees ruim de tijd om te "rusten".

## SNELHEID EN NAUWKEURIGHEID ZIJN BELANGRIJK

Het verschil tussen feilloos gegaard vlees of vis en een uitgedroogde bal van eiwitten is een kwestie van een paar graden. Hetzelfde geldt voor perfect gebakken brood, een fijn gebalanceerde saus of perfecte butterscotch.

## BEZOEK ONZE UNIVERSELE TEMPERATUURGIDS

Ga naar [professionalsecrets.com](https://www.professionalsecrets.com) voor onze complete gids voor kooktemperaturen, van vlees en vis tot brood en butterscotch. Gewoon googlen "PS temp-gids".

# DE ULTIEME KEUKEN THERMOMETER

Gemaakt voor actief en geïnspireerd koken, heeft de keukenthermometer van Professional Secrets alle kwaliteiten die door ervaren koks worden verkozen:

## EXTREEM DUNNE SONDE

Een botte, langzame en onnauwkeurige sonde is een verspilling van het talent en de tijd van de chef. De professionele kwaliteitssonde op uw thermometer is extreem dun, extra lang en veroorzaakt minimale schade aan gevoelig voedsel.

## ZEER SNEL EN ACCURAAAT

De allernieuwste technologie biedt nauwkeurige metingen binnen enkele seconden. Door de sonde langzaam te extraheren, worden temperaturen in het voedsel zichtbaar.

## MEET DECIMALEN

Met decimalen kunt u de stijging en daling in temperatuur in real time volgen. Je kunt echt zien waar je naar toe gaat.

## BOVENAAN WEERGEVEN – ALTIJD RECHTOP AF TE LEZEN

Het display staat natuurlijk voor de chef als hij voedsel meet in een oven, een pot of een koelkast. Het display draait ook om en past zich aan alle koks aan in alle situaties.

## BESCHERMENDE HULS

De huls beschermt de thermometer wanneer deze niet in gebruik is. Altijd binnen handbereik, het beschermt de chef ook tegen vlekken.

## WATERBESTENDIG EN HYGIËNISCH

Uw keukenthermometer is waterbestendig en gemakkelijk te reinigen – maar mag niet in de vaatwasser of volledig onder water.

## GEGEVENS

Temperatuurbereik: -50° tot 350° C

Lengte thermometer: 229 mm

Lengte sonde: 96 mm

Diameter sonde: 1,2 mm

# THERMOMETER INSTELLINGEN

## AAN UIT

Druk op de knop. C° of F° worden een seconde weergegeven en stoppen vervolgens.

## C° OR F°

Om te kiezen tussen C° of F°, drukt u gedurende 3 seconden op de knop om deze te wijzigen. De wijziging wordt opgeslagen. Om terug te schakelen, drukt u opnieuw 3 sec op de knop 3.

## GA NAAR HET MENU INSTELLINGEN

Druk 5sec op de knop. Menutext wordt "INSTELLINGEN", gevolgd door functies. Druk op de knop om van functie te veranderen. Om de functie te selecteren, drukt u 1 sec op de knop.

## FUNCTIE SLAAP

Druk 1 sec op de knop om te selecteren. Druk op de knop om te schakelen tussen 30, 60 en 120 sec. Druk 1 seconde om de gewenste waarde te selecteren. Waarde knippert en wordt opgeslagen.

## FUNCTIE SLUIT SCHERM

Druk 1 sec op de knop om te selecteren. Druk op de knop om te schakelen tussen JA of NEE. Druk 1 seconde om de

gewenste waarde te selecteren. Waarde knippert en wordt opgeslagen.

## FUNCTIE RATE OF CHANGE

Druk 1 sec op de knop om te selecteren. Druk op de knop om te schakelen tussen HI of LO. Druk 1 seconde om de gewenste waarde te selecteren. Waarde knippert en wordt opgeslagen.

## FUNCTIE RESET

Druk 1 sec op de knop om te selecteren. Druk op de knop om te schakelen tussen JA of NEE. Druk 1 seconde om de gewenste waarde te selecteren. Waarde knippert en wordt opgeslagen.

## VERLAAT HET MENU INSTELLINGEN - EINDE

Druk op de knop om END te selecteren. Druk gedurende 1 seconde op de knop om de instellingen te beëindigen.



# VOORZORGSMAAT- REGELEN

Gebruik de thermometer om alleen de temperatuur van voedsel en vloeistoffen te meten. Gebruik het niet voor andere doeleinden. Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen:

Laat de thermometer tijdens het koken nooit in voedsel achter. Nooit in de oven laten staan. De eerste kan de sonde beschadigen, de laatste zal het product beschadigen.

Gebruik nooit buiten het temperatuurbereik van  $-50^{\circ}$  tot  $350^{\circ}$  C.

De thermometer is waterbestendig, maar dompel hem niet onder water en/of was het niet vaatwasser. Met de hand wassen met zeepwater en afdrogen.

Bescherm de thermometersonde - buig niet. Houd de thermometer in de beschermende huls wanneer deze niet in gebruik is. Gebruik de sonde niet om te roeren, te kantelen of voedsel op te tillen.

Volg altijd de aanbevelingen voor voedselveiligheid. Om kruisbesmetting te voorkomen, was de sonde altijd met zeep en warm water voor en na gebruik.

## BATTERIJ VERVANGEN

De thermometer wordt gevoed door 2 twee AAA-batterijen. Draai de handgreep tegen de klok in om hem los te draaien. Vervang beide batterijen. Voor waterbestendigheid, zorg ervoor dat de grip correct is vervangen.

## GARANTIE

Uw thermometer wordt geleverd met een garantie van twee jaar tegen defecten in componenten of in vakmanschap.

De garantie dekt geen schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, misbruik, onbedoeld verkeerd gebruik, onjuiste opslag, aanpassing of redelijke slijtage. De garantie is ook niet van toepassing op de sonde, waar een periode van een jaar van toepassing is.

*Professional Secrets is een onderneming die zich toelegt op het perfectioneren van keukengereedschap van professionele kwaliteit. Daarom behouden wij ons het recht voor onze productspecificatie zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. Volledige details van aansprakelijkheid zijn beschikbaar in onze Algemene Verkoopvoorwaarden op [www.professionalsecrets.com](http://www.professionalsecrets.com).*



# CONTRÔLEZ VOTRE CUISINE COMME UN CHEF

Cuisiner est certes un acte d'amour, mais un niveau professionnel demande une approche plus scientifique. L'application de chaleur ou de froid aux aliments relève de la physique et de la chimie, et ce processus peut être maîtrisé avec un thermomètre de cuisine.

En conséquence, le thermomètre est l'un des outils les plus importants de la cuisine. Il est non seulement essentiel pour travailler la viande et le poisson, mais il permet aussi de préparer les sauces, desserts, pâtisseries, pains et autres préparations avec précision.

À la fine pointe de la technologie, votre thermomètre Professional Secrets a été conçu en étroite collaboration avec des chefs cuisiniers hors pair. Pour l'amour de la cuisine.

« Je n'arrête pas de mesurer la température. Viande, poisson, pain, gâteaux - tout ! »

K C Wallberg, chef et restaurateur de renom



*Chef Goran Trninic in action.*

# DANS LA CUISINE D'UN PRO

## LA PRÉCISION À TOUS LES COUPS

Un chef expérimenté peut réussir une cuisson à point sans thermomètre, mais pas nécessairement à chaque fois. Pour des résultats uniformes, les professionnels préfèrent utiliser ce précieux ustensile.

## TOUT TOURNE AUTOUR DE LA SONDE

Avec une sonde émoussée, lente ou imprécise, le chef risque non seulement d'abîmer les aliments, mais aussi de gâcher son talent et son temps.

## UNE CUISINE ACTIVE

Le but d'un thermomètre de cuisine n'est pas de faire la cuisine pendant que le chef fait autre chose (comme certains

produits semblent le suggérer). Il s'agit plutôt d'aider le chef à cuisiner de manière active et inspirée.

## COMMENT MESURER

Mesurez toujours la partie la plus épaisse de l'aliment, sans toucher l'os ni la graisse. Insérez la sonde deux ou trois fois et mesurez selon des angles différents.

## LA CHALEUR CONTINUE D'AUGMENTER

Même après avoir retiré l'aliment de la source de chaleur, la température à cœur continue d'augmenter. En règle générale, il faut l'enlever 4 ou 5 degrés avant d'atteindre la température souhaitée. Il faut donner à la viande suffisamment de temps pour « reposer ».

## VITESSE ET PRÉCISION JOUENT UN RÔLE IMPORTANT

La différence entre une viande ou un poisson parfaitement cuit et une boule de protéine desséchée tient à quelques degrés. Il en va de même pour du pain parfaitement cuit au four, une sauce délicatement équilibrée ou un caramel réussi.

## CONSULTEZ NOTRE GUIDE UNIVERSEL DES TEMPÉRATURES

Consultez notre guide complet des températures de cuisson pour la viande, le poisson, le pain, le caramel et autres aliments sur notre site [professionalsecrets.com](http://professionalsecrets.com). Il suffit de chercher « PS temp guide » sur Google.



# LE FIN DU FIN EN MATIÈRE DE THERMOMÈTRE

Créé pour une cuisine active et inspirée, le thermomètre de cuisine Professional Secrets possède toutes les qualités recherchées par les chefs chevronnés :

## UNE SONDE EXTRÊMEMENT FINE

Avec une sonde émoussée, lente ou imprécise, le chef perd du temps et gâche son talent. La sonde de qualité professionnelle de votre thermomètre est longue et extrêmement fine, et respecte ainsi la texture des aliments délicats.

## ULTRA RAPIDE ET PRÉCISE

Une technologie de pointe donne des relevés précis en quelques secondes. L'extraction lente de la sonde révèle les températures dans toute l'épaisseur de l'aliment.

## MESURE LES DÉCIMALES

Les décimales vous permettent de suivre la montée et la baisse de la température en temps réel, pour suivre précisément la progression de votre plat.

## UNE TEMPÉRATURE AFFICHÉE SUR LE DESSUS, TOUJOURS À L'ENDROIT

L'affichage fait naturellement face au chef lorsqu'il mesure des aliments dans un four, une cocotte ou un réfrigérateur. De plus, cet affichage pivote pour convenir à tous les chefs, dans tous les cas de figure.

## GAINÉ PROTECTRICE

La gaine enclipsable protège le thermomètre quand il n'est pas utilisé. Toujours à portée de la main, elle évite aussi au chef de se salir.

## RÉSISTANT À L'EAU ET HYGIÉNIQUE

Votre thermomètre de cuisine est résistant à l'eau et facile à nettoyer, mais il ne va pas au lave-vaisselle et ne peut pas être immergé dans l'eau.

## SPÉCIFICATIONS

Plage de températures : -50° à 350° C

Longueur du thermomètre : 229 mm

Longueur de la sonde : 96 mm

Diamètre de la sonde : 1,2 mm

# RÉGLAGES DU THERMOMÈTRE

## MARCHE/ARRÊT

Appuyer sur le bouton. C° ou F° clignote pendant 2 s avant de s'arrêter.

## C° OU F°

Pour choisir entre C° ou F°, appuyer sur le bouton pendant 3 s pour changer l'unité. Le changement est enregistré. Pour repasser à l'autre unité, appuyer à nouveau sur le bouton pendant 3 s.

## ACCÈS AU MENU SETTINGS (RÉGLAGES)

Appuyer sur le bouton pendant 5 s. Le texte du menu défile pour afficher « SETTINGS » suivi des différents réglages. Pour changer de réglage, appuyer sur le bouton. Pour sélectionner un réglage, appuyer sur le bouton pendant 1 s.

## RÉGLAGE SLEEP (MODE VEILLE)

Appuyer sur le bouton pendant 1 s pour sélectionner ce réglage. Appuyer sur le bouton pour changer entre 30, 60 et 120 s. Appuyer pendant 1 s pour sélectionner la valeur souhaitée. La valeur clignote avant d'être enregistrée.

## RÉGLAGE LOCK SCREEN

Appuyer sur le bouton pendant 1 s pour sélectionner ce réglage. Appuyer sur le bouton pour changer entre YES et

NO. Appuyer pendant 1 s pour sélectionner la valeur souhaitée. La valeur clignote avant d'être enregistrée.

## RÉGLAGE RATE OF CHANGE (TAUX DE VARIATION)

Appuyer sur le bouton pendant 1 s pour sélectionner ce réglage. Appuyer sur le bouton pour changer entre HI et LO. Appuyer pendant 1 s pour sélectionner la valeur souhaitée. La valeur clignote avant d'être enregistrée.

## RÉGLAGE RESET (RÉINITIALISER)

Appuyer sur le bouton pendant 1 s pour sélectionner ce réglage. Appuyer sur le bouton pour changer entre YES et NO. Appuyer pendant 1 s pour sélectionner la valeur souhaitée. La valeur clignote avant d'être enregistrée.

## QUITTER LE MENU SETTINGS - END

Appuyer sur le bouton pour sélectionner END. Appuyer sur le bouton pendant 1 s pour quitter les réglages.



# PRÉCAUTIONS

Utiliser uniquement le thermomètre pour mesurer la température d'aliments ou de liquides. Ne pas l'utiliser à d'autres fins. Toujours prendre les précautions suivantes :

Ne jamais laisser le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson. Ne jamais le laisser dans le four. Le laisser dans l'aliment pourrait endommager la sonde et le laisser dans le four endommagera le corps du thermomètre. Ne jamais utiliser hors de la plage de températures  $-50^{\circ}$  à  $350^{\circ}$  C.

Le thermomètre est résistant à l'eau, mais il ne peut pas être immergé dans l'eau et ne va pas au lave-vaisselle. Nettoyer à la main avec de l'eau savonneuse puis sécher.

Protéger la sonde du thermomètre – ne pas la courber. Conserver le thermomètre dans sa gaine protectrice quand il n'est pas utilisé. Ne pas utiliser la sonde pour mélanger, retourner ou soulever des aliments.

Toujours suivre les recommandations de sécurité alimentaire. Pour éviter toute contamination croisée, toujours laver la sonde à l'eau chaude avant et après utilisation.

## REPLACEMENT DES PILES

Le thermomètre est alimenté par 2 piles AAA. Tourner la poignée dans le sens antihoraire pour dévisser. Remplacer les deux piles. Pour la résistance à l'eau, veillez à remettre la poignée correctement en place.

## GARANTIE

Votre thermomètre est garanti deux ans contre les défauts de fabrication ou les défaillances de composants.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, une mauvaise utilisation, une utilisation inappropriée accidentelle, un stockage inapproprié, une modification ou une usure normale. La garantie ne s'applique pas à la sonde, pour laquelle une période d'un an s'applique.

*Professional Secrets est une entreprise qui se consacre à la mise au point d'ustensiles de cuisine de qualité professionnelle. C'est pourquoi nous nous réservons le droit de modifier la spécification de nos produits sans préavis. Tous les détails concernant la responsabilité sont disponibles dans nos Conditions générales de vente sur [www.professionalsecrets.com](http://www.professionalsecrets.com).*

# CHEF'S ESSENTIAL KIT



In nauwe samenwerking met professionals bieden we je het belangrijkste gereedschap voor in je keuken. Je thermometer is ontworpen met de hulp van chef-koks en voldoet aan de hoge eisen die gelden in een professionele keuken.

Beoordeel je product op [professionalsecrets.com](http://professionalsecrets.com)

Bedankt dat je voor een product van PS hebt gekozen!



Nous travaillons en étroite collaboration avec des professionnels pour vous proposer des ustensiles de cuisine essentiels. Votre thermomètre a été conçu avec l'aide de chefs cuisiniers et répond aux strictes exigences des cuisines professionnelles.

Aidez-nous à nous améliorer.

Enregistrez-vous et évaluez votre produit sur [professionalsecrets.com](http://professionalsecrets.com).

Merci de votre confiance dans notre produit Professional Secrets !



PROFESSIONAL  
SECRETS

[www.professionalsecrets.com](http://www.professionalsecrets.com)