

Mousse d'étanchéité autocollante



Code 683.052



Utilisation

Bande de mousse synthétique autocollante permettant d'assurer l'étanchéité des mêts préparés sous vide d'air, en sachet polyéthylène.

Ouverture du sachet : cette mousse est enfermée dans un sachet étanche afin de lui conserver fraîcheur et élasticité. Sortir une bande de mousse puis refermer le sachet à l'aide de la glissière après chaque emploi.

Mode d'emploi :

- Déterminer l'endroit propre, sec et non gras du sachet polyéthylène protégeant le mêt en préparation où sera introduite la sonde de température aiguille (le plus près possible du coeur de la pièce à cuire).
- La largeur de la bande étant de 2 cm, découper un carré de 2 cm de côté, enlever le papier protégeant l'adhésif puis coller cette pastille sur le sachet en polyéthylène en appuyant fortement avec le pouce.
- Planter l'aiguille au centre du carré à travers la mousse, et veiller à ce que le fil de la sonde de température ne tire pas sur la sonde pour préserver l'étanchéité.
- En fin de cuisson maintenir d'une main la mousse adhésive et de l'autre main dégager l'aiguille d'un coup sec en tirant dans l'axe de l'aiguille (il est quelquefois recommandé de mettre un morceau de papier adhésif sur la pastille de mousse pour préserver l'étanchéité pendant le refroidissement sous l'eau).

Attention : Cette mousse

- n'est pas comestible.
- ne supporte pas une température supérieure à 85 °C.
- perd son pouvoir adhésif au-de 80 °C.

Dichtungsschaum selbstklebend



Code Nr 683.052



Verwendung

Klebestreifen Schaum auf die Dichtheit der zubereiteten Speisen unter Vakuum gewährleistet in Polyethylen-Beutel.

Eröffnung der Tasche: Dieser Schaum ist in einer dichte Tüte umschlossen, um Frische und Elastizität zu bewahren. Schließen Sie die Tasche mit dem Reißverschluss, nach jedem Gebrauch!

Messen beim Kochen unter Vakuum

Bevor man das Gericht (Fleischstück oder Fisch, vorbereitet in einem Polyethylensack luftleer) in den Backofen schiebt, 1 cm Schaum (683.052) so nahe wie möglich auf die dickste Stelle des zu messenden Stückes kleben (Schutzfolie vorher entfernen).

Durch den Schaum fest anstechen, damit die Spitze der Nadel so nahe wie möglich das Herz im dicksten Teil des Stückes erreicht. Das Kabel wird durch die Backofentür festgehalten und damit verhindert man ein Verbiegen der Nadel und ein Eindringen von Luft.

Dann wird das sich in der Nähe befindende Thermometer angeschlossen. Nach dem Anschliessen der Sonde mit dem Thermometer, mit "ON" einschalten und auf der Anzeige erscheint die genaue Temperatur.

Im allgemeinen verhindert die Feinheit der Nadel und das Gewebe des Dichtungsschaums, dass Luft in das Gericht eindringt.

Kontrollieren bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und dann mit einem Handschuh die Sonde entfernen, während die andere Hand den Schaum festhält. Es wird empfohlen, die Plastikfolie rund um den Schaum abzuwischen, ein Klebeband auf den Schaum zu kleben, damit beim Abkühlen des Gerichts unter Wasser die Dichte verstärkt wird.

Nach Gebrauch Kabel und Sonde sorgfältig reinigen und abtropfen; das ganze ohne sich zu stechen ins Köfferchen legen. Die Sauberkeit des Schaumstopfens überwachen und diesen nötigenfalls erneuern.

Warnung: Dieser Schaum

- ist nicht essbar.
- Kann nicht Temperaturen über 85 °C ertragen.
- Klebt nicht mehr über 80 °C.