

COOK'D RIGHT™

SENSOR DE COZIMENTO



O Sensor Cook'd Right™ fornece uma maneira rápida e precisa para saber quando as carnes, aves e frutos do mar atingiram o seu ideal de cozimento. Usando a tecnologia patenteada termocrômico, o Sensor Cook'd Right™ produz uma mudança de cores vivas na ponta que indica quando um alimento chegou a uma temperatura específica predeterminada, indicando assim o cozimento.

CARACTERÍSTICAS

Fácil de Usar

Basta inserir o Sensor Cook'd Right™ na parte mais espessa da carne e esperar 5-10 segundos. A mudança de cor na ponta do sensor significa que o alimento está pronto.

Não há necessidade de calibração

Ao contrário dos termômetros de alimentos convencionais que devem ser lidos, o direito Cook'd Sensor™ exibe uma mudança de cor simples para indicar o cozimento. Nada de tentar lembrar qual

ponto final temperatura é necessária para várias proteínas, como carne, aves e frutos do mar.

Designs para uso único ou usos múltiplos

O Sensor Cook'd Right™ está disponível em dois estilos diferentes. O sensor de estilo único, usado para projetar uma vez e pode ser facilmente descartado após o uso. O estilo de uso múltiplo é projetado para ser usado repetidas vezes, chegando até 24 vezes, antes da eliminação.

Aplicações

O Sensor Cook'd Right™ é ideal para uso em qualquer tipo de cozinha.

Temperaturas	Aplicações
145°F / 63°C	Pescados em geral
160°F / 71°C	Hamburger, porco
165°F / 74°C	Hamburger, porco, carne, aves
170°F / 77°C	Hamburger, porco, aves
2 pontos	Aves inteiras, partes de aves
3 pontos	Carne/filé (mal passado, no ponto, bem passado)