

식품 안전, 테스토가 책임집니다.

식자재의 유통부터 보관, 맛있는 요리로 탄생하기까지 모든 과정에서 식품 안전은 테스토가 책임집니다.



식품 관리 기준표 유럽연합(EU)에서 지정한 식자재 및 요리 온도관리 기준표

뜨거운 요리

70°C 이상

전반적으로 열이 가해진 음식 (심부 온도기준)

65°C 이상

고객에게 내놓기 전까지의 보관 온도

10°C 이하
유제품

5°C ~ 8°C
달걀 (냉은지18일이후)



차가운 요리

7°C 이하

고객에게 내놓기 전까지의 보관 온도
가공식품, 아채샐러드, 차가운편육, 드레싱(유제품 함유), 디저트류

7°C 이하
냉장 육류 (돼지, 소, 양 등), 가공육, 제조 식품, 훈제 생선, 익힌 식품 (속 재료가 익지 않은 상태)

4°C 이하
신선한 가금류 (닭, 오리 등), 현장에서 가공된 육류

3°C 이하
내장류

2°C 이하
다짐육, 신선한 냉장 생선

-12°C 이하
냉동육류 및 생선

-18°C 이하
급속냉동 식품 (육류 및 생선 등), 아이스크림



테스토 식품용 온도계는 식품용 온도계 최초로 HACCP 인터내셔널의 인증을 받아 "식품안전"을 위하여 믿고 사용할 수 있습니다.

식품 검수용 탐침 온도계 간단 사용 설명서

Be sure. **testo**

testo 106

식품과 맛과 안전, 테스트 식품용 온도계라면 믿을 수 있습니다.



LED 알림

디스플레이

전원 / 측정값 고정
가능 설정 버튼

알림값 / 기능 설정

배터리칸
(기기후면)

침투용 프로브

사용방법



측정하기

- 1 측정기를 켜고, 측정 대상에 침투용 프로브를 삽입합니다.
- 2 최소 15mm 이상 삽입 되어야 정확한 측정이 가능합니다.
- 3 **ON HOLD** 을 누르면 현재 측정값을 고정할 수 있습니다.
- 4 디스플레이에 HOLD가 표시됩니다.
- 5 다시 측정을 시작하려면, **ON HOLD** 을 누릅니다.



측정기 설정

- 1 설정 모드 열기 전원이 꺼진 상태에서 **ON HOLD** 버튼을 누릅니다.
- 2 단위 설정 **▲** 을 눌러 °C 또는 °F 를 선택하고 **ON HOLD** 버튼을 누르면 설정이 완료됩니다.
- 3 Auto Hold 설정 **▲** 을 눌러 Auto Hold (측정값 자동 고정)의 **On** 또는 **OFF** 를 선택합니다. (5초 / 10초 / 15초 / 20초의 지속기간 을 선택할 수 있습니다.)
- 4 소리 알림 설정 디스플레이에 **🔊** 이 표시되었을 때, **▲** 을 눌러 **On** 또는 **OFF** 를 선택합니다.
- 5 LED 알림 설정 디스플레이에 **💡** 이 표시되었을 때, **▲** 을 눌러 **On** 또는 **OFF** 를 선택합니다.
- 6 **ON HOLD** 을 누르면 설정이 완료되며, 측정 모드로 돌아갑니다.



알림값 설정

- 1 측정기를 켭니다.
- 2 **▲** / **▼** 을 누르면 디스플레이에 **↑** / **↓** 이 표시됩니다.
- 3 **▲** 또는 **▼** 을 눌러 알림값을 설정합니다.
- 4 원하는 값을 설정한 뒤, **ON HOLD** 을 누르면 알림 설정이 완료되고 측정 모드로 돌아갑니다.



알림 확인

상한값 초과 / 미만시 디스플레이에 **↑** / **↓** 이 깜박입니다.