

Paistitaulukko / Cooking chart / Stektabel / Kūpssetusliha / Gaļa / Меса / Мясо	Uunin lämpötila / Oven temperature / Ugnstemperatuur / Ahju temperatuur / Čepeškrāšns temperatūra / Orkaitės temperatūra / Температура духовки	Valmiin lihan lämpötila / Temperature of the cooked meat / Temperatur i färdigt kött / Valmimistemperatuur / Gatavības temperatūra / Iškepimo temperatūra / Температура готовности	Paistoaika 1 kg/min / Cooking time 1 kg/min. / Stektd. min/kg / Kūpsmisaeig min/kg / Čepečānas lġums min/kg / Kepimo laikas min/kg / Время готовки мин/кг
Vasikanliha/Veal/Kalvikkott/Vasikalha / Teļa gaļa/Veršiena/Телятина / Naudānliha/Beef/Nötkött/Veiselīha / LieĶopa gaļa/Jautiena/Товядина / Paahtopaisti/Roast beef/Rostbiff/Rostbiif / Rostbifs/Rostbifas/Ростбиф / Lampaanliha/Mutton/Lammkött/Lambaliha / Aitas gaļa/Aviena/Баранина / Sianliha/Pork/Svinkött/Sealiha / Cūkgaļa/Kiauliena/Свинина / Suolattu kinkku/Salted ham/Rimmad skinka/Soolasink / Sālīts šķīņķis/Sūdytas kumpis/Соленая ветчина	175 175 175–200 175 175	77 77 60–68 82 85 77	60–80 60–90 50–65 60–90 80–100 65–90

FI Paistomittari

Parempi tulos vähemmällä työllä!

Saat aina sopivasti kypsyneen lihan.

Paistimittarin käyttö on hyvin suositusta paistin tai kinkun paistamisessa. Se helpottaa kypsennyksen onnistumisessa. Paistimittarin avulla paistinuunissa kypsennetyistä lihasta tulee mureaa ja maukasta. Paistimittaria voi käyttää myös kanan tai muiden lintujen kypsennyksessä.

Käyttöohje: Liha asetetaan paistiritkille uunipannuun ja mittari työnnetään lihaan vinoasti niin, että mittarin kärki tulee lihan paksuimman kohdan keskelle. On suotavaa, että metalliputki on lähes kokonaan lihan sisässä. Kärki ei saa koskettaa luuhun tai rasvaan. Kinkkunan tähden ensin veitsellä risti kamaraan, jotta mittari on helpompi työntää lihan sisään. Uuni lämmitetään alla olevan taulukon mukaisesti, ja arvioitu paistamisaika yhtä lihakiloa kohti näkyy myös taulukosta. Uuni paistimittarin osiointi on saavuttanut lihalle tarkoitettua asteikkoluuvun (lihan sisäosan lämpötila), paisti on valmis. Uunipannuun tippuneesta nesteestä tulee maukasta kastiketta. Jotta tippuva mehu ei palaisi pohjaan, uunipannuun kaadetaan hiukan vettä.

EN Cooking thermometer

Better results with less effort!

Always get perfectly cooked meat.

The meat thermometer is a very popular tool for roasting beef or ham. It makes it easier to cook the meat perfectly. The meat thermometer helps you cook tender and delicious roasts in the oven. The meat thermometer can also be used for roasting chicken or other poultry.

Instructions for use: Put the meat on the roasting rack in a baking tin and push the thermometer into the meat at an angle so that its tip is at the thickest part of the meat. It is best if the metal probe is fully inside the meat. The tip must not be touching bone or fat. For ham, cut a cross in the rind to make it easier to push in the thermometer. Heat the oven according to the chart provided; you can also see the estimated cooking time per kg in the chart. Once the needle reaches the target value for the type of meat (internal temperature of the meat), the roast is done. The dripping in the pan makes a delicious sauce. To prevent the dripping from burning, pour a little water in the baking tin.

SV Stektermometer

Bättre resultat med mindre arbete!

Du får alltid just den rätta mörheten i köttet.

Det är mycket populärt att använda köktermometer när man steker skinka eller annat kött. Köktermometeren hjälper dig att uppnå ett lyckat resultat. Köttet blir mörkt och färdigt. Köktermometer kan också användas vid stekning av broiler och annan fågel i ugn.

Bruksanvisning: Lägg köttet på ett stekgaller i en långpanna och stick in termometerspetsen genom det tjockaste stället i köttet. Metallröret bör vara nästan

helt inne i köttet. Termometerspetsen får inte röra ben eller fläsk. I skinkan skär man först ett korsformigt snitt i svälen med kniv så att det blir lättare att sticka in köktermometeren i köttet. Ugnen värms upp enligt nedanstående tabell, ur vilken också den beräknade stektiden per kilo framgår. Steken är färdig när termometeren visar den önskade temperaturen (inne i köttet). Stekskyn som finns kvar i långpannan blir en välsmakande sås. Sätt lite vatten i ugnspannan så att stekskyn inte blir vidbränd.

ET Ahjutermomeeter

Parem tulemus vähema vagaga!

Saate alati parajalt läbiküpsenud liha.

Praetermomeeterit on soovitatav kasutada praie või singi küpsendamisel. See tagab küpsendamise õnnestumise. Praetermomeetrit kasutades saate praehajus küpsenud lihas mahlase ja maitsva praie. Praetermomeetrit võib kasutada ka kana või muude lindude küpsendamisel.

Kasutamissuhend: Liha asetatakse küpsustusrestita ahjupannile ja termomeeter lükatakse kadu liha sisse, nii et termomeetri ots jääb kõlge paksema koha keskelle. On parem kui metallivaras on peaaegu tervenisti liha sees, selle ots ei tohi kooki puududa kogu või rasvaga. Et termomeeter läheks kergemini lihasse, tehakse singi kamarasse ristlõike. Ahju temperatuur valitakse tabeli järgi (vt allpool), tabelis on ka soovitatav küpsesaaeg 1 lihakilogrammi kohta. Kui termomeetri näit on jõudnud liha jaoks ettenähtud temperatuurini, on praad valmis. Ahjupannile tilkunud rasvast saate maitsva kastme. Et lihas nõrgunud mahl ei läheks kõrbema, kallatakse ahjupannile veidi vett.

LV Pārtikas termometri

Lielisks rezultāts bez liekām pūlēm!

Vienmēr labi izdevies cepetis.

Cepeša termometru ieteicams izmantot, gatavojot cepeti vai šķīņķi, lai droši zinātu, ka gaļa ir labi izcepusies. Ja izmantosiet termometru, cepeškrāsnī ceptā gaļa būs sulīga un garda. Cepeša termometru var izmantot arī, gatavojot vistas un citu putnu cepešus.

Lietošanas instrukcija: Novietojiet gaļu uz cepešpannas ar restiēm un slīpi iespraudiet gaļā termometru tā, lai termometra galā atrastos pašas biežākās cepeša vietas vidū. Vislabāk būs, ja metāla stieni visā garumā iespraudisiet gaļā, raugoties, lai tā galā nesaskartos ar kaulu vai taukiem. Lai termometru būtu vieglāk iespraust, krusteniski iegrieziet šķīņķa ādu. Cepeškrāšns temperatūru izvēlieties saskaņā ar tabulu (sk. turpmāk), kur norādīts arī ieteicamās cepšanas lġums uz 1 kg gaļas. Kad termometra temperatūras rādītājs sasniedz gatavības atzīmi, cepetis ir gatavs. No cepeša

taukiem, kas iztecējuši uz pannas, iznāk garšīga mērce. Lai šķīdums, kas veidojas, cepot gaļu, nepedegtu, ielejiet cepešpannā nedaudz ūdens.

LT Kepimo termometras

Geriausias rezultatas be ypatingo vargo!

Visada saikingai iškepta mėsa.

Kepsnių termometrą rekomenduojama naudoti keptant kepsnį arba kumpį, norint užtikrinti sėkmingą maisto paruošimą. Naudojant termometrą orkaitėje galima pagaminti sultingą ir skanią mėšą. Kepsnių termometrą taip pat galima naudoti keptant vištą arba kitą paukštinę.

Naudojimo instrukcija: ant keptamosios skardos su grotelėmis padėkite mėšą ir įsmeikite į ją termometrą kampiu taip, kad termometro galas atsidurtų pačios storiausios vietos viduryje. Geriausia, kad metalinė šerdis būtų visiškai patalpinta mėsoje, jos galas neturi liestis su kaulu arba riebalais. Kad būtų lengviau termometrą įsmeigti į mėšą, kryžmakiškai įpjaukite kumpio odą. Orkaitės temperatūra parenkama iš lentelės (žr. toliau), kurioje taip pat nurodytas rekomenduojamas 1 kg mėsos kepimo laikas. Kai termometro stulpelio rodomas pasiekė iškepimo žymę, kepsnys bus paruoštas. Es į skardą išbėgusių taukų gausite skanų padažą. Kad iš mėsos išsiskyrusios sultys nepridengtų, įpilkite į skardą truputį vandens.

RU Кулинарный термометр

Лучший результат без особого труда!

Всегда в меру запеченное мясо.

Термометр для жаркого рекомендуется использовать для запекания жаркого или ветчины, чтобы гарантировать успешное приготовление птицы. С помощью термометра в духовке можно приготовить сочное и вкусное мясо. Термометр для жаркого можно также использовать для запекания курицы и другой птицы.

Инструкция по использованию: Положите мясо на противень с решеткой и воткните в него под наклоном термометр так, чтобы конец термометра оказался посреди самого толстого места. Лучше, чтобы металлический стержень был полностью утоплен в мясе, его конец не должен соприкасаться с костью или жиром. Чтобы воткнуть термометр в мясо было проще, сделайте в шкурке ветчины крестообразный надрез. Температура духовки выбирается по таблице (см. ниже), в таблице также указано рекомендованное время готовки на 1 кг мяса. Когда показатель термометра достигнет отметки готовности, жаркое будет готово. Из стекшего на противень жира получится вкусный соус. Чтобы выделившийся из мяса сок не подгорел, налейте на противень немного воды.