

Fiche Technique

Pèse sirop

Référence 1010PM120/20/F

Caractéristiques

- t Double échelle :
1100-1400 g/m - 15-40° Bé
- t Temp. étalonnage : 20°C
- t Lecture au-dessus du ménisque
- t ±125 mm
- t Sans plomb
- t En blister French Cooking



Mode d'emploi

Pour la préparation de Gelées, Confitures, Liqueurs, Sorbets, Fruits confits...

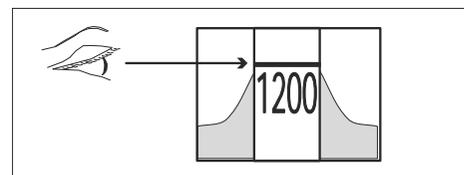
Votre pèse-sirops possède une échelle en degrés Baumé et une en g/ml. (unité officielle). Ne pas faire bouillir.

La cuisson du sucre

le Nappé	1.160 g./ml.	20° Bé
le Petit Lissé	1.210 g./ml.	25° Bé
le Grand Lissé	1.260 g./ml.	30° Bé
le Perlé	1.295 g./ml.	33° Bé
le Filet	1.320 g./ml.	35° Bé
le Petit Soufflé	1.360 g./ml.	38° Bé
le Petit Boulé	1.370 g./ml.	39° Bé
le Gros Boulé	1.395 g./ml.	41° Bé



Lecture au-dessus du ménisque



Alla France

Z.I. du Bompas - 13, rue du Bompas - Chemillé - 49120 Chemillé-en-Anjou - FRANCE
Tél. + 33 (0)2 41 30 55 08 - Fax +33 (0)2 41 30 34 67

www.allafrance.com


France