

식품 안전, 테스토가 책임집니다.

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



농장



식품공장



대형마트



레스토랑



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)

70

65

10

5

0

-5

-10

-15

차가운 요리



7°C 이하

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



7°C 이하

냉장 육류 (돼지, 소, 양 등), 가공육, 제조 식품,
훈제 생선, 익힌 식품 (숙 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

testo103

식품과 맛과 안전,
테스토 식품용 온도계라면
믿을 수 있습니다.



사용방법

⚙️ 측정기 설정

- 1 측정기 후면의 배터리칸을 엽니다. (동전 활용)
- 2 뽕족한 기구를 이용하여 원하는 단위를 선택합니다. (이미지 참고)
- 3 배터리를 넣고 배터리칸을 닫습니다.

🔋 배터리 삽입

- 1 배터리칸을 엽니다. (동전 활용)
- 2 CR2032 배터리 2개를 넣습니다. (+/-극에 주의하세요)
- 3 배터리칸을 닫습니다.

👉 전원 켜고 끄기

- 1 전원 켜기: 접혀 있는 상태의 프로브를 엽니다. (30도 이상)
- 2 전원 끄기: 열려 있는 상태의 프로브를 접습니다.

* 측정기는 켜진 이후 60분이 지나면 자동으로 꺼집니다.

🌀 측정하기

- 1 측정기를 켜고 측정 대상에 침투용 프로브를 삽입하십시오.
- 2 최소 23mm가 측정대상에 삽입되어야 정확한 측정을 수행할 수 있습니다.
- 3 하우징은 -20 ~ 60°C 의 온도 범위를 벗어날 경우, 손상될 수 있습니다.