



Cook'd Right™ – Sensor de Temperatura



El sensor Cook'd Right™ proporciona una forma rápida y precisa para saber cuándo las carnes, aves y pescados han alcanzado su nivel óptimo de cocción.

Basta con insertar el sensor en la parte más gruesa de la carne y esperar de 5 a 10 segundos. Un cambio de color en la punta del sensor significa que el producto está listo.

- » Practicidad y sencillez para la cocina.
- » La punta cambia de color avisándole al cocinero que la comida esta lista.
- » Facilita el proceso de cocción.
- » Es fácil de usar y otorga valor agregado a su productos.
- » El resultado... ¡Un producto cocinado perfectamente!