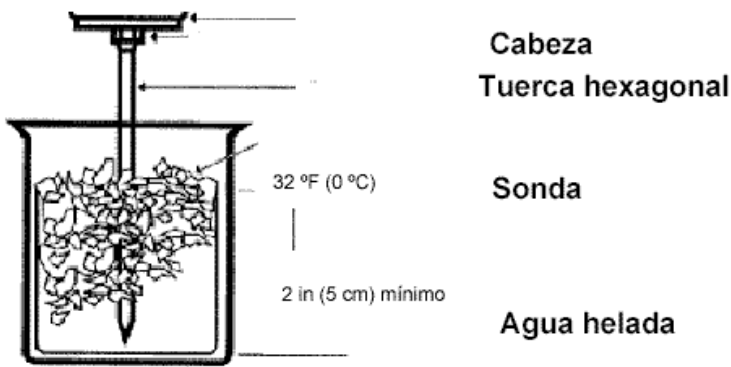


Cómo calibrar un termómetro para alimentos

Existen dos métodos de calibrar los termómetros para alimentos. Un método consiste en la inmersión en agua helada, el otro en agua hirviendo. Muchos de los termómetros para alimentos tienen una tuerca de calibración, debajo de la cabeza, que puede ser ajustada. En el paquete del termómetro encontrará las instrucciones sobre calibración.

Agua helada

Para utilizar el método de agua helada, llene de hielo molido un recipiente grande. Añada agua fría limpia del grifo hasta que ésta cubra el hielo y agite bien la mezcla. Sumerja la varilla del termómetro para alimentos dentro de la mezcla a una profundidad mínima de 2 pulgadas (5.1 cm). No deje que la varilla o la sonda toquen ni los lados ni el fondo del recipiente. Espere por lo menos 30 segundos antes de calibrar. (Para facilitar la manipulación, la varilla del termómetro puede colocarse a través de la pinza de sujeción de la funda protectora e introducirse en el agua helada, sosteniendo la funda en sentido horizontal). Sin sacar la varilla del hielo, sujete con una herramienta apropiada la tuerca de calibración situada debajo de la cabeza del termómetro y hágala girar hasta que éste indique 32 °F (0 °C).



Método del punto de ebullición

Para usar el método de calibración con agua hirviendo, caliente agua limpia del grifo en un recipiente hasta que alcance el punto de ebullición. Sumerja la varilla de un termómetro para alimentos en el agua hirviendo a una profundidad mínima de 2 pulgadas (5 cm) y espere por lo menos 30 segundos. (Para facilitar la manipulación, la varilla del termómetro puede colocarse a través de la pinza de sujeción de la funda protectora e introducirse en el agua hirviendo, sosteniendo la funda en sentido horizontal). Sin sacar la varilla del recipiente, sujete con una herramienta apropiada la tuerca de calibración situada debajo de la cabeza del termómetro y hágala girar hasta que éste indique 212 °F (100 °C).

