

# Fiche Technique

Pèse sirop  
Référence 1010PM120/20/F

## 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).

Lecture au-dessus du ménisque. Ne pas faire bouillir.



## Caractéristiques

- Double échelle :  
1100-1400 g/m - 15-40°Bé
- Temp. étalonnage : 20°C
- ±125 mm
- Pour sirop et nourriture d'abeille
- En blister French Cooking

## 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



*Ne pas utiliser dans un four ou dans un micro-ondes. Ne pas laver au lave-vaisselle. Ne pas faire bouillir.*