

**PIRÓMETRO EXTRA-LARGO 50 CM**

**PIRÓMETRO 30 Y 40 CM**

**Manual de uso**

El pirómetro es un instrumento de medida que permite calcular temperaturas muy elevadas. Los pirómetros comercializados por “hornosdeleña.com” están preparados para calcular temperaturas de hornos y estufas hasta un máximo de 400º-500º .

Este tipo de termómetro es eficiente y a la vez delicado. En la parte final de su longitud se encuentra el sensor que permite marcar la temperatura. Por lo cual se recomienda:

1.- El pirómetro debe estar protegido para evitar que el fuego o calor directo inutilice el sensor que se encuentra en el extremo. Es aconsejable utilizar la vaina de cobre que enviamos junto al pirómetro (opcional).

2.- Cuando el fuego del horno está en plena llama puede superar fácilmente los 500º y podría dañar el sensor: aconsejamos colocar el pirómetro cuando la madera haya entrado en la fase de brasa. Aseguraremos no sobrepasar las temperaturas máximas.

3.- Gracias a la vaina de cobre, podremos colocar y retirar el pirómetro cuando queramos. Si hemos acabado de cocinar y no vamos a usar el pirómetro lo podremos retirar para evitar golpes y roturas (cristal, sensor).

4.- El pirómetro (con el horno apagado) debe medir la temperatura ambiente. En el caso que no fuera así se puede ajustar desde el extremo y con un destornillador hasta alcanzar esta temperatura.