

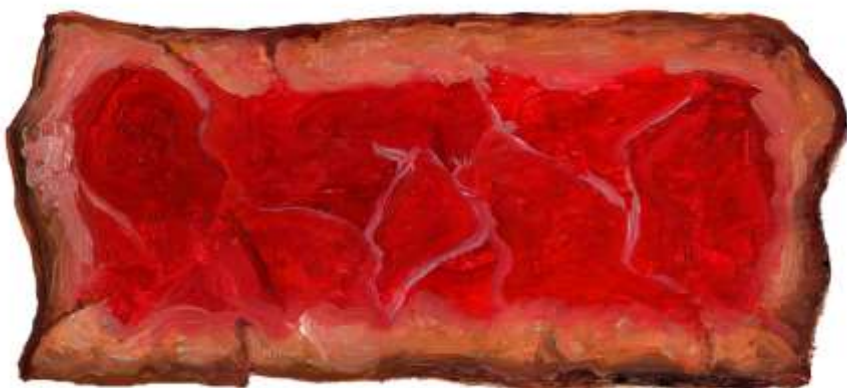


GARSTUFEN - COOKING LEVELS



CA. 46°C BLAU - BLUE RARE - VERY RARE (115°F)

AUSSEN ANGEGRILLT. INNEN KOMPLETT ROT.
SEARED ON THE OUTSIDE. COMPLETELY RED THROUGHOUT.



CA. 49°C BLUTIG - RARE (120°F)

AUSSEN ANGEGRILLT. INNEN CA. 75% ROT.
SEARED AND STILL RED 75% THROUGH THE CENTRE.



CA. 52°C ENGLISCH - MEDIUM RARE (126°F)

AUSSEN ANGEGRILLT. INNEN CA. 50% ROT.
SEARED WITH 50% RED CENTER.



CA. 57°C ROSA - MEDIUM (134°F)

HALB DURCHGEGRILLT. INNEN CA. 25% ROSA.
SEARED OUTSIDE. 25% PINK SHOWING INSIDE.



CA. 66°C HALBROSA - MEDIUM WELL (150°F)

FAST DURCHGEGRILLT. INNEN EIN HAUCH VON ROSA.
DONE THROUGHOUT WITH A SLIGHT HINT OF PINK.



CA. 71°C DURCH - WELL DONE (160°F)

DURCHGEGRILLT. 100% BRAUN.
WELL-DONE. 100% BROWN.

DIE FLEISCHMOTIVE SIND GRAFISCHE ABBILDUNGEN UND
KÖNNEN IN FORM UND FARBE VOM NATURPRODUKT ABWEICHEN.

THE MEAT MOTIVES ARE GRAPHIC ILLUSTRATIONS AND
CAN DIFFER IN SHAPE AND COLOR FROM NATURAL PRODUCT.