

DE 02

GB 06

NL 10

FR 14

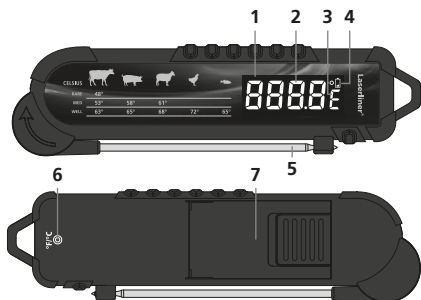




Lesen Sie vollständig die Bedienungsanleitung und das beiliegende Heft „Garantie- und Zusatzhinweise“. Befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen. Diese Unterlagen gut aufbewahren.

Funktion / Verwendung

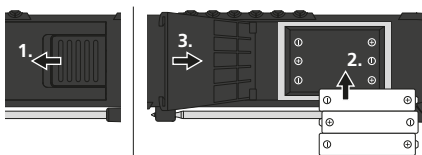
Der ThermoMaître ist ein professionelles Grill-, Gar- und Bratenthermometer zur Ermittlung der Kerntemperatur verschiedener Fleisch-, Geflügel- und Fischarten. Durch die schnelle Highspeed-Sensorik misst der ThermoMaître in Sekundenschnelle.



- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1 LC-Display | 5 ausklappbarer Einsteckfühler |
| 2 Messwert in °C oder °F | 6 Umschaltung Messeinheit °C / °F |
| 3 Messeinheit °C / °F | 7 Batteriefach |

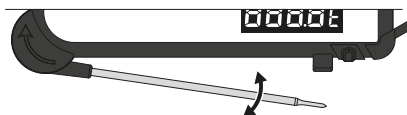
1 Batterien einlegen

Das Batteriefach öffnen und Batterien gemäß den Installationssymbolen einlegen. Dabei auf korrekte Polarität achten.



2 ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten den Fühler drehen.



3 °C \leftrightarrow °F

Um die gewünschte Temperatureinheit einzustellen, mit einem dünnen Gegenstand leicht in die gekennzeichnete Öffnung drücken, bis das entsprechende Symbol im Display erscheint.



4 Kerntemperaturen (Richtwerte)

Rind	englisch	medium	vollgar
Beef Brisket			85 °C
Entrecôte		56 °C	
Falsches Filet		63 °C	73 °C
Rinderlende	47 °C	57 °C	
Rindsfilet	50 °C	58 °C	75 °C
Rindsrose			88 °C
Roastbeef	53 °C	58 °C	
Rouladen, aus dem Filet		58 °C	
Rouladen, aus der Keule			70 °C
Sauerbraten			85 °C
Tafelspitz			90 °C

Schwein	medium	vollgar
Brustspitz		85 °C
Burgunderschinken		66 °C
Eisbein		83 °C
Hackfleisch		75 °C
Haxe, gebraten		83 °C
Haxe, gepökelt		78 °C
Haxe (hinten), gebraten		83 °C
Haxe (hinten), gepökelt		78 °C
Kasseler	59 °C	66 °C
Kasseler Aufschnitt	58 °C	
Keule	67 °C	75 °C
Kochschinken sehr saftig	66 °C	
Kotelette mit Knochen		78 °C
Kotelett ohne Knochen		68 °C
Leberkäse		72 °C
Pulled Pork		95 °C
Rippchen	65 °C	85 °C
Schinken	67 °C	75 °C
Schinken in Brotteig		68 °C
Schweinebauch, gefüllt		73 °C
Schweinefilet	65 °C	80 °C
Schweinekamm		73 °C
Schweinemedallions	65 °C	
Schweinenacken		73 °C
Schweinerücken	68 °C	
Schweineschulter		75 °C
Schweinezunge		88 °C
Schweinsköpfe		79 °C
Spanferkel	65 °C	
Wammerl		83 °C

Lamm	medium	vollgar
Lamm		82 °C
Lammkarree	55 °C	
Lammkeule	60 °C	71 °C
Lammkoteletts	55 °C	
Lammrücken	65 °C	78 °C
Geflügel	medium	vollgar
Ente		85 °C
Entenbrust	64 °C	
Gans	78 °C	91 °C
Hähnchenbrust / Hühnerbrust		85 °C
Perlhuhnbrust		70 °C
Poulet		85 °C
Pute / Truthahn		84 °C
Putenbraten		70 °C
Strauß, Filetsteak		58 °C
Fisch		vollgar
Crevetten		62 °C
Forelle		65 °C
Hecht		63 °C
Lachs		60 °C
Mousse de Poisson		65 °C
Rotbarsch		55 °C
Seeteufel		62 °C
Seeteufel glasig		58 °C
Thunfisch		62 °C
Zander		62 °C

Sicherheitshinweise

- Das Messgerät darf nicht im geschlossenen Backofen verwendet werden.
- Reinigen Sie den Fühler gründlich vor und nach jeder Benutzung.
- Das Messgerät ist nicht wasserdicht. Tauchen Sie die Messspitze bis ca. 10 mm unterhalb des Gehäuses ein.
- Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff an. Die Messspitze darf während der Messung nicht berührt werden, diese kann während einer Messung sehr heiss werden.
- Liegt die gemessene Temperatur außerhalb des Messbereichs, zeigt das Gerät „Err H“ an.
- Die Messspitze darf nicht unter Fremdspannung betrieben werden. Beim Umgang mit Spannungen größer 24V AC bzw. 60V DC ist besondere Vorsicht geboten. Beim Berühren der elektrischen Leiter besteht bei diesen Spannungen bereits eine lebensgefährliche Stromschlaggefahr.
- Bei einem Einsatz in der Nähe von hohen Spannungen oder unter hohen elektromagnetischen Wechselfeldern kann die Messgenauigkeit beeinflusst werden.
- Setzen Sie das Gerät ausschließlich gemäß dem Verwendungszweck innerhalb der Spezifikationen ein.
- Das Messgerät darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- Sichern Sie bei Nichtbenutzung stets die Messspitze durch Einklappen des Einsteckfühlers.

Technische Daten

Messbereich	-40 °C ... 230 °C
Genauigkeit	< -18 °C: ± 4 °C -18 °C ... 100 °C: ± 2 °C > 100 °C: ± 4 °C
Reaktionszeit	3 Sek.
relative Luftfeuchtigkeit	90% (= / 5%) RH nicht kondensierend bei 30°C
Arbeitstemperatur	0 °C ... 50 °C
Lagertemperatur	-20 °C ... 60 °C
Stromversorgung	3 x AAA 1,5 Volt Batterien
Betriebsdauer	ca. 10 Std.
Schutzklasse	IP 44
Abmessungen (B x H x T)	52 x 190 x 19,5 mm
Einsteckfühler	L 110 mm / ø 3,5 mm
Gewicht (inkl. Batterien)	122 g

Technische Änderungen vorbehalten. 01.14

EU-Bestimmungen und Entsorgung

Das Gerät erfüllt alle erforderlichen Normen für den freien Warenverkehr innerhalb der EU.

Dieses Produkt ist ein Elektrogerät und muss nach der europäischen Richtlinie für Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt gesammelt und entsorgt werden.

Weitere Sicherheits- und Zusatzhinweise unter:

www.laserliner.com/info

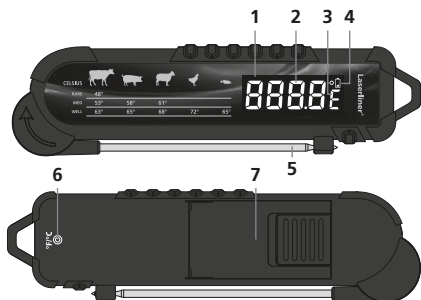




Read the operating instructions and the enclosed brochure „Guarantee and additional notices“ completely. Follow the instructions they contain. Safely keep these documents for future reference.

Function / Application

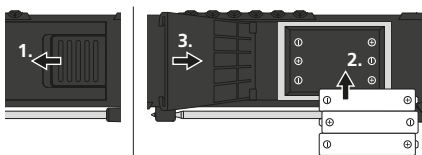
ThermoMaître is a professional thermometer for grilling, cooking and roasting that determines the core temperature of various types of meat, poultry and fish. Thanks to high-speed sensors, the ThermoMaître measures in a matter of seconds.



- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1 LC display | 5 Fold-out probe for insertion |
| 2 Measurements in °C or °F | 6 Toggle measurement in °C / °F |
| 3 Measurement in °C / °F | 7 Battery compartment |
| 4 Battery indicator | |

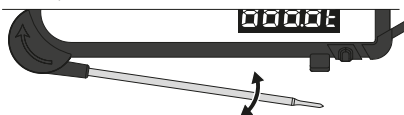
1 Inserting batteries

Open the battery compartment and insert batteries according to the symbols. Be sure to pay attention to polarity.



2 ON / OFF

Turn the probe to switch on or off.



3 °C \leftrightarrow °F

In order to set the desired temperature, lightly press a thin object into the designated opening until the corresponding symbol appears on the display.



4 Core temperatures (guidelines)

Beef	rare	medium rare	well done
Beef brisket			85 °C
Beef fillet	50 °C	58 °C	75 °C
Entrecôte		56 °C	
Faux fillet		63 °C	73 °C
Marinated pot roast			85 °C
Prime boiled beef			90 °C
Roast beef	53 °C	58 °C	
Roulade, from fillet		58 °C	
Roulade, from haunch			70 °C
Sirloin steak	47 °C	57 °C	
Trimmed chuck back rib			88 °C
Pork		medium rare	well done
Boiled ham very juicy		66 °C	
Breast tip			85 °C
Burgundy ham			66 °C
Fillet of pork		65 °C	80 °C
Ham		67 °C	75 °C
Ham baked in bread dough			68 °C
Haunch		67 °C	75 °C
Knuckle, roasted			83 °C
Knuckle, cured			78 °C
Knuckle (rear), roasted			83 °C
Knuckle (rear), cured			78 °C
Knuckle of pork			83 °C
Loin, boneless			68 °C
Loin, with bones			78 °C
Meat loaf			72 °C
Medallions of pork		65 °C	
Minced meat			75 °C
Pig's head			79 °C
Pork belly			83 °C
Pork belly, filled			73 °C
Pork loin			73 °C
Pork neck			73 °C
Pork shoulder			75 °C
Pork tongue			88 °C
Pulled pork			95 °C
Ribs		65 °C	85 °C
Saddle of pork		68 °C	
Smoked pork chop		59 °C	66 °C
Smoked pork chop cold cuts		58 °C	
Suckling		65 °C	

Lamb	medium rare	well done
Lamb		82 °C
Lamb chop	55 °C	
Lamb square	55 °C	
Leg of lamb	60 °C	71 °C
Saddle of lamb	65 °C	78 °C

Poultry	medium rare	well done
Breast of duck	64 °C	
Breast of guinea fowl		70 °C
Chicken		85 °C
Chicken breast		85 °C
Duck		85 °C
Goose	78 °C	91 °C
Roast turkey		70 °C
Turkey		84 °C
Ostrich, fillet steak		58 °C

Fish		well done
Crevettes		62 °C
Monkfish		62 °C
Monkfish glazed		58 °C
Mousse de Poisson		65 °C
Pike		63 °C
Pikeperch		62 °C
Redfish		55 °C
Salmon		60 °C
Trout		65 °C
Tuna		62 °C

Safety information

- The measuring instrument must not be used in closed ovens.
- Thoroughly clean the sensor before and after use.
- The measuring instrument is not water tight. Only dip the measuring probe into the material up to approx. 10 mm below the casing.
- Only hold the thermometer by the casing. Do not touch the test probe, it can become very hot during the measuring procedure.
- „Err H“ will be displayed if the measured temperature is outside the measuring range.
- Do not use the measuring probe with an external voltage. Exercise extreme caution when working with voltages higher than 24V AC/60 V DC. Touching the electrical conductors at such voltages poses a risk of life-threatening electric shocks.
- The measuring accuracy may be affected when working close to high voltages or high electromagnetic alternating fields.
- The device must only be used in accordance with its intended purpose and within the scope of the specifications.
- Keep the measuring instrument away from children.
- Always protect the test prod by folding in the insertion probe when not in use.

Technical Data

Measurement range	-40 °C ... 230 °C
Accuracy	< -18 °C: ± 4 °C -18 °C ... 100 °C: ± 2 °C > 100 °C: ± 4 °C
Reaction time	3 sec.
Relative air humidity	90% (= / 5%) RH non-condensing at 30°C
Operating temperature	0 °C ... 50 °C
Storage temperature	-20 °C ... 60 °C
Power supply	3 x 1.5V alkaline batteries
Operating time	approx. 10 hours
Protection class	IP 44
Dimensions (W x H x D)	52 x 190 x 19,5 mm
Sensor	L 110 mm / ø 3,5 mm
Weight (incl. batteries)	122 g

Subject to technical changes without notice. 01.14

EU directives and disposal

This device complies with all necessary standards for the free movement of goods within the EU.

This product is an electric device and must be collected separately for disposal according to the European Directive on waste electrical and electronic equipment.

Further safety and supplementary notices at:
www.laserliner.com/info

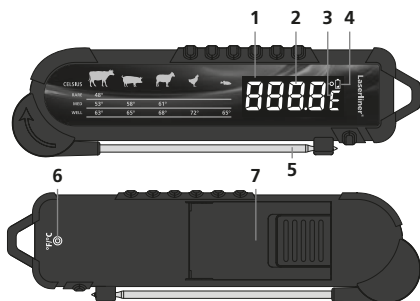




Lees de bedieningshandleiding en de bijgevoegde brochure 'Garantie- en aanvullende aanwijzingen' volledig door. Volg de daarin beschreven aanwijzingen op. Bewaar deze documentatie goed.

Functie / toepassing

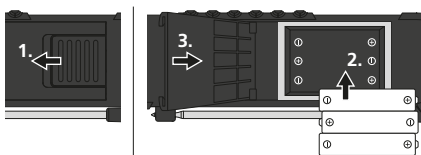
De ThermoMaître is een professionele grill-, gaar- en braadthermometer voor de bepaling van de kerntemperatuur van verschillende soorten vlees-, gevogelte en vis. Dankzij de snelle highspeed-sensoriek meet de ThermoMaître binnen seconden.



- | | | | |
|---|------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | LC-display | 5 | Uitklapbare insteeksensor |
| 2 | Meetwaarde in °C of °F | 6 | Omschakeling meeteenheid °C / °F |
| 3 | Meeteenheid °C / °F | 7 | Batterijvak |
| 4 | Batterij-indicator | | |

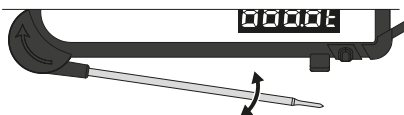
1 Batterijen plaatsen

Open het batterijvakje en plaats de batterijen overeenkomstig de installatiesymbolen. Let daarbij op de juiste polariteit.



2 ON / OFF

Draai de sensor om hem in en uit te schakelen.



3 °C \leftrightarrow °F

Stel de gewenste temperatuureenheid in door met een dun voorwerp voorzichtig in de gekenmerkte opening te drukken totdat het dienovereenkomstige symbool op het display verschijnt.



4 Kerntemperaturen (richtwaarden)

Rund	rare	medium	well done
Beef brisket			85 °C
Bieflap			88 °C
Entrecote		56 °C	
Gekookt rundvlees			90 °C
Gemarineerd gebraden (rund)vlees			85 °C
Roastbeef	53 °C	58 °C	
Rollade, van de bout			70 °C
Rollade, van het filet		58 °C	
Runderfilet	50 °C	58 °C	75 °C
Runderlende	47 °C	57 °C	
Sucadelap		63 °C	73 °C
Varken		medium	well done
Bourgondische ham			66 °C
Bout		67 °C	75 °C
Buikstuk van het varken, gevuld			73 °C
Buikvlees (varken)			83 °C
Casselerrib		59 °C	66 °C
Casselerrib, vleeswaar		58 °C	
Gehakt			75 °C
Gekookte ham heel mals		66 °C	
Ham		67 °C	75 °C
Ham in brooddeeg			68 °C
Ijsbeen			83 °C
Karbonade met bot			78 °C
Karbonade zonder bot			68 °C
Leverkaas			72 °C
Pulled pork			95 °C
Ribbetjes		65 °C	85 °C
Schenkel, gebraden			83 °C
Schenkel, gepekeld			78 °C
Schenkel (achter), gebraden			83 °C
Schenkel (achter), gepekeld			78 °C
Schouderfricandeau van het varken			73 °C
Speenvarken		65 °C	
Varkensfilet		65 °C	80 °C
Varkenskoppen			79 °C
Varkenskrabbetjes			85 °C
Varkensmedaillons		65 °C	
Varkensnek			73 °C
Varkensrug		68 °C	
Varkensschouder			75 °C
Varkenstong			88 °C

Lam	medium	well done
Lam		82 °C
Lamsbout	60 °C	71 °C
Lams carré	55 °C	
Lams karbonade	55 °C	
Lamsrug	65 °C	78 °C
Gevogelte	medium	well done
Eend		85 °C
Eendenborst	64 °C	
Gans	78 °C	91 °C
Gebraden kalkoen		70 °C
Kalkoense hen		84 °C
Kippenborst		85 °C
Parelhoenborst		70 °C
Poulet		85 °C
Struisvogel, filetsteak		58 °C
Vis		well done
Forel		65 °C
Garnalen		62 °C
Mousse de poisson		65 °C
Roodbaars		55 °C
Snoek		63 °C
Snoekbaars		62 °C
Tonijn		62 °C
Zalm		60 °C
Zeeduivel		62 °C
Zeeduivel glazig		58 °C

Veiligheidsinstructies

- Het meettoestel mag niet worden gebruikt in een gesloten bakoven.
- Reinig de sensor vóór en na ieder gebruik zorgvuldig.
- Het meettoestel is niet waterdicht. Dompel de meetpunt tot ca. 10 mm onder de behuizing onder in de vloeistof.
- Pak het toestel alleen vast aan de handgreep. De meetpunt mag tijdens de meting niet worden aangeraakt, omdat hij dan zeer heet kan zijn.
- Als de gemeten temperatuur buiten het meetbereik ligt, geeft het apparaat „Err H” aan.
- De meetpunt mag niet met externe spanning worden gebruikt. Bij de omgang met spanningen van meer dan 24V AC resp. 60V DC dient uiterst voorzichtig te worden gewerkt. Bij contact met de elektrische geleiders bestaat bij deze spanningen al levensgevaar door elektrische schokken.
- Bij gebruik in de buurt van hoge spanningen of onder hoge elektromagnetische wisselvelden kan de meetnauwkeurigheid worden beïnvloed.
- Gebruik het apparaat uitsluitend doelmatig binnen de aangegeven specificaties.
- Het meetapparaat hoort niet thuis in kinderhanden.
- Borg de meetpunt als u het apparaat niet gebruikt door de insteeksensor in te klappen.

Technische gegevens

Meetbereik	-40 °C ... 230 °C
Nauwkeurigheid	< -18 °C: ± 4 °C -18 °C ... 100 °C: ± 2 °C > 100 °C: ± 4 °C
Reactietijd	3 sec.
Relatieve luchtvochtigheid	90% (= / 5%) RH niet-condenserend bij 30 °C
Bedrijfstemperatuur	0 °C ... 50 °C
Opbergtemperatuur	-20 °C ... 60 °C
Stroomvoorzorging	3 x 1,5V alkalibatterijen
Gebruiksduur	ca. 10 uur
Veiligheidsklasse	IP 44
Afmetingen (B x H x D)	52 x 190 x 19,5 mm
Sensor	L 110 mm / ø 3,5 mm
Gewicht (incl. batterijen)	122 g

Technische veranderingen voorbehouden. 01.14

EU-bepalingen en afvoer

Het apparaat voldoet aan alle van toepassing zijnde normen voor het vrije goederenverkeer binnen de EU.

Dit product is een elektrisch apparaat en moet volgens de Europese richtlijn voor oude elektrische en elektronische apparatuur gescheiden verzameld en afgevoerd worden.

Verdere veiligheids- en aanvullende instructies onder: www.laserliner.com/info

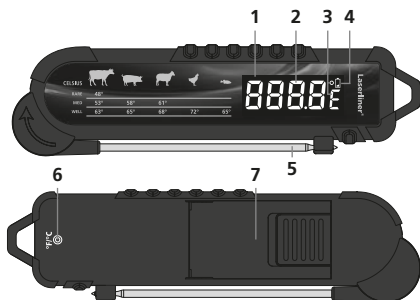




Lisez entièrement le mode d'emploi et le carnet ci-joint „Remarques supplémentaires et concernant la garantie” cjointes. Suivez les instructions mentionnées ici. Conservez ces informations en lieu sûr.

Fonction / Utilisation

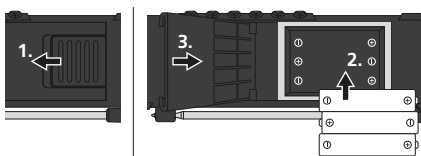
Le ThermoMaître est un thermomètre professionnel pour le grill, la cuisson et les rôtis qui permet de mesurer la température à l'intérieur de divers types de viandes, de volailles et de poissons. Grâce à un capteur Highspeed rapide, le ThermoMaître mesure la température en l'espace de quelques secondes.



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--|
| 1 | Affichage CL | 5 | Capteur enfichable pliant |
| 2 | Valeur de mesure en °C ou en °F | 6 | Commutation de l'unité de mesure °C/°F |
| 3 | Unité de mesure °C/°F | 7 | Compartiment à piles |
| 4 | Affichage de la batterie | | |

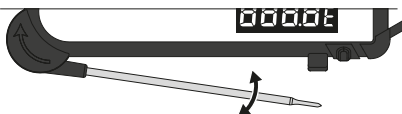
1 Mise en place des piles

Ouvrir le compartiment à piles et introduire les piles en respectant les symboles de pose. Veiller à ce que la polarité soit correcte.



2 ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le thermomètre, tourner le capteur.



3 °C <> °F

Pour régler la température souhaitée, appuyer légèrement dans l'orifice prévu à cet effet avec un objet fin jusqu'à ce que le symbole correspondant s'affiche.



4 Températures à l'intérieur (valeurs indicatives)

Bœuf	anglais	à point	bien cuit
Aloyau	47 °C	57 °C	
Beef Brisket			85 °C
Bœuf rosé			88 °C
Entrecôte		56 °C	
Faux-filet		63 °C	73 °C
Filet de bœuf	50 °C	58 °C	75 °C
Paupiettes, avec la culotte			70 °C
Paupiettes, avec le filet		58 °C	
Rosbif	53 °C	58 °C	
Rôti mariné			85 °C
Tafelspitz			90 °C

Porc		à point	bien cuit
Assortiment de côtes de porc salées et fumées		58 °C	
Carré de porc			73 °C
Cochon de lait		65 °C	
Côte de porc salée et fumée		59 °C	66 °C
Côtelette		65 °C	85 °C
Côtelette avec os			78 °C
Côtelette sans os			68 °C
Culotte		67 °C	75 °C
Echine de porc			73 °C
Epaule de porc			75 °C
Filet de porc		65 °C	80 °C
Jambon		67 °C	75 °C
Jambon cuit très juteux		66 °C	
Jambon de bourgogne			66 °C
Jambon en croûte			68 °C
Jambonneau			83 °C
Jarret (arrière), rôti			83 °C
Jarret (arrière), saumuré			78 °C
Jarret, rôti			83 °C
Jarret saumuré			78 °C
Langue de porc			88 °C
Longe de porc		68 °C	
Médallions de porc		65 °C	
Pointe de poitrine			85 °C
Poitrine de porc			83 °C
Poitrine de porc, farcie			73 °C
Pulled Pork			95 °C
Terrine de viande Leberkäse			72 °C
Têtes de porc			79 °C
Viande hachée			75 °C

Agneau	à point	bien cuit
Agneau		82 °C
Carré d'agneau	55 °C	
Côtelettes d'agneau	55 °C	
Gigot d'agneau	60 °C	71 °C
Selle d'agneau	65 °C	78 °C

Volaille	à point	bien cuit
Autruche, steak dans le filet		58 °C
Blanc de pintade		70 °C
Blanc de poulet		85 °C
Canard		85 °C
Dinde		84 °C
Magret de canard	64 °C	
Oie	78 °C	91 °C
Poulet		85 °C
Rôti de dinde		70 °C

Poisson	bien cuit
Brochet	63 °C
Crevettes	62 °C
Lotte	62 °C
Lotte blondie	58 °C
Mousse de poisson	65 °C
Sandre	62 °C
Saumon	60 °C
Sébaste	55 °C
Thon	62 °C
Truite	65 °C

Consignes de sécurité

- Il est interdit d'utiliser l'instrument de mesure dans un four fermé.
- Il est indispensable de nettoyer soigneusement la sonde avant et après chaque utilisation.
- L'instrument de mesure n'est pas étanche à l'eau. Plonger la pointe de mesure jusqu'à env. 10 mm au-dessous du boîtier.
- Ne toucher l'instrument qu'au niveau de la poignée. Il est interdit de toucher la pointe de mesure pendant la mesure car elle peut devenir très chaude pendant la mesure.
- Si la température mesurée est en dehors de la plage de mesure, l'instrument affiche „Err H”.
- Il est interdit d'utiliser la pointe de mesure avec une tension d'origine extérieure. Il convient d'être particulièrement prudent en cas de tensions supérieures à 24V CA ou 60 V CC. Un contact des conducteurs électriques à ces tensions présente un risque de décharges électriques mortelles.
- L'utilisation de l'instrument de mesure à proximité de tensions élevées ou dans des champs alternatifs électromagnétiques forts peut avoir une influence sur la précision de la mesure.
- Utiliser uniquement l'instrument pour l'emploi prévu dans le cadre des spécifications.
- Conserver l'appareil de mesure hors de la portée des enfants.
- En cas de non-utilisation, sécurisez en permanence la pointe de la sonde en rabattant le capteur enfichable.

Données techniques

Plage de mesure	-40 °C ... 230 °C
Précision	< -18 °C: ± 4 °C -18 °C ... 100 °C: ± 2 °C > 100 °C: ± 4 °C
Temps de réaction	3 sec.
Humidité relative de l'air	90 % (= / 5 %) HR sans condensation à 30°C
Température de fonctionnement	0 °C ... 50 °C
Température de stockage	-20 °C ... 60 °C
Alimentation électrique	3 piles AAA de 1,5 volts alcalines
Durée de fonctionnement	env. 10 h
Catégorie de protection	IP 44
Dimensions (L x H x P)	52 x 190 x 19,5 mm
Sonde	L 110 mm / ø 3,5 mm
Poids (piles inclus)	122 g

Sous réserve de modifications techniques. 01.14

Réglementation UE et élimination des déchets

L'appareil est conforme à toutes les normes nécessaires pour la libre circulation des marchandises dans l'Union européenne.

Ce produit est un appareil électrique et doit donc faire l'objet d'une collecte et d'une mise au rebut sélectives conformément à la directive européenne sur les anciens appareils électriques et électroniques (directive DEEE).

Autres remarques complémentaires et consignes de sécurité sur www.laserliner.com/info



ThermoMaître



SERVICE



Umarex GmbH & Co KG

– Laserliner –

Möhnstraße 149, 59755 Arnsberg, Germany

Tel.: +49 2932 638-300, Fax: +49 2932 638-333

laserliner@umarex.de

Rev.0114

Umarex GmbH & Co KG
Donnerfeld 2
59757 Arnsberg, Germany
Tel.: +49 2932 638-300
Fax: +49 2932 638-333
www.laserliner.com



Laserliner[®]
Innovation in Tools