

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/elektroniczny-bezprzewodowy-termometr-kuchenny-z-sonda-0c-do-250c-p-3165.html>



## Elektroniczny bezprzewodowy termometr kuchenny z sondą (0C do 250C)

Numer katalogowy	<b>BR-185909</b>
Kod producenta	<b>BR-185909</b>
Kod EAN	<b>5908277700362</b>

### Opis produktu

Bezprzewodowy termometr to niewielkie kuchenne urządzenie, które ma wielką MOC! Wykorzystaj ją, by Twoje potrawy były zawsze idealnie przyrządzone, nawet jeśli dopiero rozpoczynasz swoją kulinarną przygodę.

- **Niezastąpiony pomocnik w Twojej kuchni** - bezprzewodowy termometr do żywności sprawdzi się zarówno podczas gotowania, grillowania, pieczenia, smażenia, jak i wędzenia rozmaitych produktów ale także kontrolowania temperatury zacierania oraz destylacji.
- **Praktyczny w użyciu** - termometr posiada fabrycznie zaprogramowane funkcje pomiaru temperatur w zależności od rodzaju mięsa, a także możliwość ustawienia "własnej" temperatury np. temperatury zakończenia destylacji.
- **Szeroki zakres temperatury** - duża skala (od -0C do 250C i od -32F do 482F) pozwoli Ci na kontrolowanie temperatury podczas wszystkich etapów pracy z produktem.
- **Kontrola na odległość** - spędzaj czas z przyjaciółmi, termometr o zasięgu 25 metrów sprawia, że nie musisz już nieustannie kontrolować przygotowywanych produktów np. podczas grillowania!
- **Wygodny, czytelny wyświetlacz** - dzięki podświetlanemu wyświetlaczowi oraz dedykowanym grafikom, szybko i sprawnie odczytasz wszystkie interesujące Cię parametry.

Bezprzewodowy termometr elektroniczny do żywności to z pewnością niezastąpiony pomocnik w każdej kuchni, a także na działce czy w ogrodzie. Doskonale sprawdzi się podczas gotowania, grillowania, pieczenia, smażenia, wędzenia, a także w procesie zacierania oraz destylacji. Urządzenie posiada fabrycznie zaprogramowane funkcje mierzenia temperatur różnych rodzajów mięsa oraz typów przygotowywanych potraw, co znacznie ułatwi Ci prace w kuchni - szczególnie na początku Twojej kulinarnych przygody! Dodatkowym atutem jest również możliwość ustawienia "własnej" temperatury np. temperatury zakończenia destylacji lub przerwy enzymatycznej - wówczas termometr poinformuje nas sygnałem dźwiękowym o jej osiągnięciu. Termometr posiada uchwyt umożliwiający przypięcie go do paska. Bądź profesjonalistą w swojej kuchni, monitoruj temperaturę żywności za pomocą bezprzewodowego termometru elektronicznego! Zasięg 25 metrów szczególnie sprawdzi się podczas grillowania z przyjaciółmi. Dzięki kontroli temperatury na odległość będziesz mógł spędzać czas wśród ludzi, a nie nad rusztem! Termometr umożliwia pomiar temperatury w dwóch skalach: od 0C do 250C oraz od -32F do 482F. Zakres Timera wynosi natomiast 99 minut i 59 sekund.

### Uwaga!

Podczas korzystania z urządzenia w płynie może być zanurzony jedynie szpikulec, bez kabla! W sprzedaży znajdują się zapasowe sondy o symbolu 185600, dedykowane do tego termometru. Termometr oraz czujnik wymagają baterii, które nie są dołączone do zestawu!

### Dane techniczne:

#### Termometr / Timer

- Zakres pomiaru temperatury : 0C do 250C (-32F do 482F)
- Tolerancja pomiaru temperatury w temp. < 200 C : +/- 2C
- Tolerancja pomiaru temperatury w temp. > 200 C : +/- 5C

---

- Zakres Timera: Max 99 min, 59 sek

Czujnik

- Zasięg: 25 m

- Długość przewodu bez sondy: 1,5 m

- Długość sondy: ok. 18 cm

- Częstotliwość: 433 Mhz

Baterie:

- Termometr: 2 x AAA 1.5V LR03 – brak w zestawie

- Czujnik: 2 x AAA 1.5 V LR03 – brak w zestawie