

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/elektroniczny-bezprzewodowy-termometr-kulinary-z-sonda-0c-do-250c-browin-p-922.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Elektroniczny bezprzewodowy termometr kulinary z sondą (0°C do 250°C) Browin

Cena brutto	57,00 zł
Cena netto	46,34 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	185909
Kod producenta	185909
Kod EAN	5908277700362
Producent	Browin

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 -0°C do 250°C i od -32°F do 482°F) 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 kulinarniej 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 0°C do 250°C oraz od -32°F do 482°F. 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 : 0°C do 250°C (-32°F do 482°F)
- Tolerancja pomiaru temperatury w temp.
- Tolerancja pomiaru temperatury w temp. > 200 °C : +/- 5°C
- 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