

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/elektroniczny-termometr-kuchenny-50c-do-300c-z-etui-czarny-p-2131.html>



## Elektroniczny termometr kuchenny (-50C do +300C) z etui, czarny

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>44,00 zł</b>      |
| Numer katalogowy | <b>P1-145709</b>     |
| Kod producenta   | <b>P1-145709</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816012835</b> |

### Opis produktu

Elektroniczny, szpilkowy termometr kulinarny z sondą i wyświetlaczem LCD, -50C do +300C (-58F do 572F), do gotowania, pieczenia, smażenia, etui, sznurek, klips do montażu

- **Precyzja pomiaru** - termometr umożliwia odczyt od -50C do +300C z dokładnością do 0,1.
- **Idealny do pomiaru temperatury** mięs potraw, ciast, cieczy podczas gotowania oraz destylacji
- **Wysoka jakość** - elektroniczny termometr posiada sondę ze stali nierdzewnej oraz wyświetlacz LCD.
- **Dodatkowe etui** - termometr wyposażony w etui chroniące go przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- **Wygoda korzystania** - możliwość zawieszenia za pomocą sznurka lub przymocowania do paska klipssem.

Elektroniczny, bardzo precyzyjny szpilkowy termometr z wyświetlaczem LCD. Doskonale sprawdzi się do pomiaru temperatury mięs, potraw, ciast, cieczy itp. zarówno w domu, jak i w gastronomii. Ze względu na swoją precyzję oraz szybką reakcję na zadaną temperaturę urządzenie sprawdzi się również podczas destylacji. Termometr wyposażony jest w sondę wykonaną ze stali nierdzewnej oraz wyświetlacz LC z opcją zapamiętywania m.in. i max. wyników pomiaru. Termometr umożliwia dokonanie temperatury w dwóch jednostkach: C i F. Urządzenie wyposażone zostało w etui, które pomaga uchronić termometr przed uszkodzeniami mechanicznymi. Termometr jest niezwykle wygodny w trakcie użytkowania — posiada możliwość zawieszenia w dowolnym miejscu za pomocą sznurka lub przymocowania do paska za pomocą klipsa.

#### UWAGA:

Termometr nie może pozostawać w piekarniku w trakcie pieczenia, służy tylko do jednorazowej kontroli temperatury podczas pieczenia.

#### Dane techniczne:

- Sonda wykonana ze stali nierdzewnej - 14 cm,
- Wyświetla zapamiętane min. i max wyniki pomiaru,
- Zakres temperatury: -50C do +300C(-58F do 572F),
- Tolerancja: +/-1C,
- Dokładność odczytu: 1 miejsce po przecinku.

#### Wymiary:

1. wyświetlacz:

- wysokość 7,4 cm,
- szerokość 2,0 cm,

---

długość 3,0 cm.

2. sonda:

Ø zew. 0,9 cm,

wysokość 14,5 cm