

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/elektroniczny-termometr-kulinary-40c-do-300c-ze-stali-browin-p-923.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Elektroniczny termometr kulinary (-40°C do +300°C) ze stali Browin

Cena brutto	39,00 zł
Cena netto	31,71 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	185709
Kod producenta	185709
Kod EAN	5908277700249
Producent	Browin

Opis produktu

Szukasz termometru, który pomoże Ci w gotowaniu, pieczeniu i przygotowaniu potraw? Mamy dla Ciebie rozwiązanie! Nasz elektroniczny termometr do żywności jest niezwykle precyzyjny i łatwy w użyciu. Dzięki zaostromej sondzie w ciągu kilku sekund dokładnie zmierzy temperaturę Twojego mięsa, ciasta, cieczy i innych produktów żywnościowych.

- **Szeroki zakres pomiarowy** - od -40°C do +300°C zapewnia dokładność pomiarów dla różnych potraw i napojów.
- **Wysoka jakość wykonania** - cały termometr wykonany jest ze stali nierdzewnej 18/8, co sprawia, że jest praktyczny i łatwy w utrzymaniu w czystości.
- **Szybki czas reakcji** - pozwala uzyskać wynik pomiaru w ciągu 4-10 sekund od umieszczenia termometru w potrawie lub cieczy.
- **Podświetlany wyświetlacz LCD** - pozwala na odczyt temperatury nawet w bardzo ciemnych pomieszczeniach, a funkcja HOLD pozwala na zapamiętanie wyników, bez potrzeby ich notowania!
- **Oszczędność baterii** - automatyczne wyłączenie po 19 minutach sprawia, że dołączone do termometru baterie wystarczą na jeszcze dłużej!

Lubisz korzystać z urządzeń, w których jakość wykonania idzie w parze z niezawodnością? Koniecznie zwróć uwagę na nasz precyzyjny, kuchenny termometr do żywności!

Termometr posiada szeroki zakres pomiarowy od -40°C do +300°C, co pozwala na dokładne mierzenie temperatury w różnych produktach. Warto zaznaczyć, że termometr cechuje się wysoką dokładnością pomiarów, dzięki czemu będziesz mieć pewność, że Twoja potrawa jest gotowa, niezależnie czy przygotowujesz gotowane, smażone czy pieczone warzywa, ryby lub mięsa! Termometr świetnie nadaje się także do sprawdzania temperatury cieczy!

Urządzenie wykonane jest w całości z najwyższej jakości stali nierdzewnej, co gwarantuje jego trwałość i estetyczny wygląd oraz utrzymanie w czystości. Jego podświetlany (na niebiesko) wyświetlacz LCD zapewni Ci czytelność wyników, nawet w ciemnych pomieszczeniach. Dodatkowo, funkcja HOLD pozwala na zatrzymanie wyników pomiaru, abyś mógł dokładnie odczytać temperaturę, bez potrzeby zapamiętywania wyniku.

Nie musisz się martwić o zużycie baterii, ponieważ trzy baterie LR44 są już dołączone do kompletu, a sam termometr automatycznie wyłącza się po 19 minutach bezczynności, co zwiększa ich trwałość. Uwaga! Baterie są elementem eksploatacyjnym urządzenia, nie podlegającym reklamacji.

Termometr posiada również specjalną gumową osłonkę, która chroni szpikulec przed uszkodzeniem, a użytkownika przed niechcianym zranieniem!

Nasz termometr do żywności to niezbędne narzędzie dla każdego pasjonata gotowania i nie tylko! Doskonale sprawdzi się zarówno w kuchni domowej, jak i w profesjonalnej gastronomii. Dzięki praktycznemu uchwytowi, możesz go łatwo zawiesić w swojej kuchni, a jego nowoczesny design dodatkowo podkreśli jej estetykę.

Dane Techniczne:

Zakres temperatury: -40°C ~ +300°C

Dokładność pomiaru w zakresie temperatur:

±2°C : -40°C ~ 200°C

±5°C : 200°C ~ 300°C

Rozdzielczość: 0.1 °C

Jednostki temperatury: °C / °F

Baterie: 3xLR44 w komplecie (nie podlegają reklamacji).

Wymiary sondy:

długość 11,0 cm

średnica 0,4 cm