

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/elektroniczny-termometr-kulinary-lcd-50c-do-200c-browin-p-907.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Elektroniczny termometr kulinary, LCD (-50°C do +200°C) Browin

Cena brutto	22,00 zł
Cena netto	17,89 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	185109
Kod producenta	185109
Kod EAN	5908277713942
Producent	Browin

Opis produktu

- **Wysoka jakość** - elektroniczny termometr wyposażony w szpilkową sondę wykonaną z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Produkt idealnie sprawdzi się więc zarówno w domowej kuchni, jak i w gastronomii.
- **Prosty w użyciu** - termometr wyposażony jest w wyświetlacz LCD oraz przycisk umożliwiający włączenie termometru i wygodne przełączenie skali pomiarowej.
- **Uniwersalny** - termometr sprawdzi się podczas przygotowywania wszystkich Twoich ulubionych potraw. Sprawdzisz nim temperaturę mięs, potraw, ciast oraz cieczy zarówno podczas gotowania, pieczenia, jak i grillowania.
- **Pomiar w dwóch skalach** - termometr umożliwia wykonanie pomiarów w dwóch skalach: Celsjusza oraz Fahrenheita. Zakres temperatury: od -50°C do +200°C
- **Wygodny zestaw** - termometr zasilany jest baterią (1 x CR2032) dołączoną do zestawu. Termometr posiada również uchwyt umożliwiający jego zawieszenie.

Lubisz gotować? Prowadzisz swoją gastronomię? Elektroniczny, bardzo precyzyjny termometr szpilkowy z wyświetlaczem LCD to narzędzie, którego potrzebujesz! Przy jego pomocy w niezwykle prosty sposób dokonasz pomiaru temperatury ciast, mięs oraz napojów. Termometr jest praktyczny i bardzo łatwy w obsłudze - sprawdzi się zarówno podczas gotowania, pieczenia, jak i grillowania w każdej domowej kuchni, a także w lokalach gastronomicznych. Jego zaletą jest niezwykle szeroki zakres pomiarowy od -50°C do +200°C z możliwością przełączenia skali pomiaru na skalę Fahrenheita, poprzez przyciśnięcie zaledwie jednego przycisku! Zaostrzona sonda zapewnia szybki i wygodny pomiar, który z łatwością odczytasz z wyświetlacza LCD. Czujka termiczna znajduje się między 0,5 cm, a 1 cm od początku szpikulca, dlatego warto zadbać o to, by termometr został odpowiednio wbity w przygotowywaną potrawę. Termometr sprzedawany w zestawie z baterią, posiada uchwyt umożliwiający jego zawieszenie.

Wymiary produktu:

Wyświetlacz:

- wysokość 10 cm
- szerokość 1 cm
- długość 2,9 cm

Sonda:

- długość 11,5 cm
- średnica 0,4 cm

Zakres tolerancji temperatur:

- Pomiar temperatury: od -50°C do +200°C
- Dokładność pomiaru: +/- 1°C (-20°C ... +100°C)
- Dokładność pomiaru: +/- 2°C (+100°C)
- Dokładność wyświetlania: 0,1°C
- Format wyświetlania temperatury: °C lub °F

Zasilanie:

- Bateria 1 x CR2032 (w zestawie)