

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-ciekłokrystaliczny-0c-do-40c-15cm-browin-p-942.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Termometr ciekłokrystaliczny (0°C do +40°C) 15cm Browin

Cena brutto	8,00 zł
Cena netto	6,50 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	080201
Kod producenta	080201
Kod EAN	5908277715694

Opis produktu

Przygotowujesz domowe wina, piwa lub nalewki? Chcesz by Twoje ciasta i torty zachowały jak najdłuższą świeżość? A może pasjonujesz się akwarystyką i chcesz zapewnić komfort swoim roślinom i rybkom umieszczonym w akwariach? Mamy na to sposób! Odkryj nasz ciekłokrystaliczny, samoprzylepny i bardzo prosty w użyciu termometr!

- **Ciekłokrystaliczny** - przyklejony do produktu, wskazuje temperaturę na podstawie styku z nim, co umożliwia łatwą, bezdotykową kontrolę temperatury!
- **Uniwersalny** - idealny do przyklejania na butelki z napojami, pudełka na żywność, ciasta i torty oraz akwaria i pojemniki fermentacyjne.
- **Samoprzylepny** - jego montaż jest dziecinnie prosty, a termometr dodatkowo wyposażony został w folię zabezpieczającą, którą można zdjąć lub zostawić.
- **Szeroki zakres temperatur** - termometr ciekłokrystaliczny z naszej oferty pozwala na pomiar temperatury od 0°C do +40°C.
- **Czytelna skala** - kolor podświetlenia pod cyfrą informuje o temperaturze: zielone podświetlenie temperatura właściwa, czerwone podświetlenie to zakres temperatur powyżej właściwej, niebieskie podświetlenie wskazuje temperatury poniżej właściwej.

Ten samoprzylepny termometr ciekłokrystaliczny to idealne narzędzie dla wszystkich, którzy potrzebują dokładnie zmierzyć temperaturę produktów spożywczych, a także szukają wsparcia idealnego do kontroli temperatury fermentacji wina i piwa. Z tym termometrem z łatwością skontrolujesz także temperaturę w akwariach.

Dzięki podłużnemu, pionowemu kształtowi oraz samoprzylepnej taśmie termometr jest niezwykle prosty w użyciu. Wystarczy przykleić go do zewnętrznej powierzchni butelek, pojemników fermentacyjnych, balonów czy akwariów, a on natychmiastowo podświetli na odpowiedni kolor temperaturę produktu. Folię zabezpieczającą, w jaką dodatkowo został zabezpieczony termometr, można zdjąć lub pozostawić, w zależności od preferencji.

Kolor podświetlenia pod cyfrą informuje o temperaturze. Zielone podświetlenie pojawia się gdy temperatura jest właściwa, czerwone podświetlenie to zakres temperatur powyżej właściwej, niebieskie podświetlenie wskazuje temperatury poniżej właściwej. Czytelność skali dodatkowo podkreśla czarne tło całego termometru.

Produkt pozwala na dokonywanie pomiarów w zakresie od 0°C do +40°C i sprawdzi się idealnie w celu kontroli temperatury fermentacji przy produkcji domowych piw i win. To bardzo wygodny i praktyczny sposób na kontrolowanie temperatury, który

z pewnością ułatwi Twoje życie kulinarno-fermentacyjne!