Dane aktualne na dzień: 08-02-2026 04:33

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/termometr-do-pieczenia-mies-0c-do-120c-12-5cm-p-2129.html

Termometr do pieczenia mięs (0C do +120C) 12,5cm

Cena	**19,00 zł**
Numer katalogowy	**P1-100600**
Kod producenta	**P1-100600**
Kod EAN	**5904816913019**

Opis produktu

Chcesz aby gotowanie stało się jeszcze prostsze? Wyposaż swoją kuchnię w termometr kulinarny do pieczenia, wędzenia i gotowania mięs. Jego solidne wykonanie ze stali nierdzewnej oraz plastikowa osłonka chroniąca go przed zabrudzeniami i uszkodzeniem pozwoli Ci cieszyć się jego funkcjonalnością przez długi czas!

- **Profesjonalny sprzęt w Twojej kuchni –** termometr kulinarny to niezwykle proste i łatwe w użyciu narzędzie, przydatne podczas pieczenia, wędzenia i gotowania mięs.
- **Intuicyjna skala –** termometr, oprócz zwykłej skali temperaturowej, posiada również graficzną podziałkę, wskazującą idealną temperaturę gotowego drobiu, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny oraz wołowiny.
- **Solidne wykonanie –** termometr wykonano ze stali nierdzewnej, dzięki czemu jest odporny na wysokie temperatury i nadaje się do pieczenia, wędzenia i gotowania wielu potraw.
- **Ochrona przed uszkodzeniem –** do termometru dołączona jest plastikowa osłonka, za pomocą której ochronisz szpikulec z sondą przed zabrudzeniem oraz uszkodzeniem.

Intuicyjna graficzna skala umieszczona na termometrze pozwala Ci nie tylko na wykonanie pomiaru od 0 do 120 stopni, ale również na określenie idealnej temperatury do pieczenia mięs, w zależności od ich rodzaju. Rysunki zwierząt umieszczone na skali podpowiedzą Ci w jakich temperaturach najlepiej przygotowywać drób, wieprzowinę, cielęcinę, jagnięcinę oraz wołowinę.

Aby dokonać prawidłowego pomiaru temperatury wystarczy, że wbijesz szpikulec **–** sondę w przygotowywane mięso. 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.

Wyposaż swoją kuchnię w termometr kulinarny do pieczenia, wędzenia oraz gotowania mięs i twórz potrawy, jak najlepsi!

Wymiary szpikulca/sondy:
Ø 0,4 cm
długość 12,5 cm.