

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-do-piekarnika-50c-do-300c-6-1cm-browin-p-925.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Termometr do piekarnika (50°C do +300°C) Ø6,1cm Browin

Cena brutto	19,00 zł
Cena netto	15,45 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	100800
Kod producenta	100800
Kod EAN	5904816915853
Producent	Browin

Opis produktu

Termometr do piekarnika to narzędzie pomiarowe, które umożliwia kontrolowanie temperatury wewnątrz piekarnika podczas pieczenia potraw. Jeśli zależy Ci na precyzyjnym pomiarze i osiągnięciu upragnionych efektów - koniecznie sprawdź termometr z naszej oferty!

- **Uniwersalne zastosowanie** - termometr do piekarnika może być wykorzystywany podczas pieczenia mięs, warzyw i ciast, dzięki czemu jest niezbędnym narzędziem w każdej kuchni
- **Solidne wykonanie** - ze stali nierdzewnej i szkła odpornego na wysokie temperatury sprawia, że termometr jest solidny i trwały, co pozwala na użytkowanie go przez długi czas.
- **Do postawienia i powieszenia** - termometr można postawić lub zawiesić wewnątrz piekarnika, co czyni go idealnym do zastosowania zarówno w kuchniach domowych, jak i w kuchniach zbiorowego żywienia.
- **Precyzyjny pomiar** - urządzenie umożliwia dokładny pomiar temperatury od +50°C do +300°C , co pozwala na uzyskanie idealnego stopnia upieczenia potraw.
- **Kolorowa czytelna skala** - skryta na okrągłej pozwala w szybki sposób dokonać odczytu temperatury zarówno w w stopniach Celsjusza, jak i Fahrenheit'a.

Szukasz precyzyjnego i trwałego termometru do piekarnika? Mamy dla Ciebie idealne rozwiązanie - termometr wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz szkła odpornego na wysokie temperatury, który umożliwia kontrolowanie temperatury w piekarniku w czasie rzeczywistym. Możesz go postawić na półce lub zawiesić dzięki uchwytowi, co sprawia, że jest on bardzo wygodny w użytkowaniu, a odczyt pomiarów staje się dziecinnie prosty!

Ten termometr ze względu na swoje niewielkie rozmiary, klasyczny srebrny kolor i funkcjonalność sprawdzi się nie tylko w Twojej kuchni domowej, ale również w kuchniach żywienia zbiorowego, grillach oraz w wędzarniach. Termometr został zaprojektowany z myślą o długotrwałym użytkowaniu, dzięki czemu jest solidny i trwały.

Okrągła biała tarcza i czytelna kolorowa skala, schowana za wysokiej jakości szybą, umożliwiają łatwe odczytywanie temperatury zarówno w stopniach Celsjusza, jak i w stopniach Fahrenheita. Zakres pomiaru temperatury to od +50°C do +300°C czyli od 120°F do 600°F. Dzięki temu termometr jest idealny do pieczenia mięs, warzyw, ciast i innych przysmaków.