

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-do-piekarnika-50c-do-300c-6-1cm-browin-p-928.html>

BRAK
ZDJĘCIA



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

Cena brutto	18,00 zł
Cena netto	14,63 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	100300
Kod producenta	100300
Kod EAN	5904816912982
Producent	Browin

Opis produktu

Chcesz aby Twoje pieczone mięsa zawsze były soczyste, kruche i idealnie wypieczone? Martwisz się, że temperatura osiągnięta wewnątrz Twojego piekarnika jest inna niż ta na termostacie? Kontroluj wygodnie proces pieczenia wykorzystując nasz termometr kulinarny do piekarnika z zakresem temperatur od 50°C do 300°C!

- **Wysoka jakość** - dzięki solidnej konstrukcji ze stali nierdzewnej termometr umożliwia precyzyjne kontrolowanie temperatury podczas wypieków służąc Ci przez długi czas.
- **Wygodne użytkowanie** - termometr można zarówno postawić na półce piekarnika, jak i zawiesić na haczyku, co zapewnia łatwy i wygodny dostęp do odczytu temperatury.
- **Czytelność i intuicyjność** - czytelna skala z zaznaczonymi na kolorowo temperaturami umożliwia łatwy i intuicyjny odczyt temperatury.
- **Duży zakres temperatur** - od 50°C do 300°C umożliwia pomiar temperatury pieczenia zarówno w °C, jak i °F, co czyni go idealnym narzędziem dla każdego, kto lubi gotować!
- **Precyzyjny pomiar temperatury** - dokładność pomiaru wynosi +/-5°C, co jest wystarczające, by cieszyć się idealnie wypieczonymi potrawami mięsnymi i warzywnymi, a także ciastami i wypiekami z mąki.

Termometr do piekarnika to niezwykle przydatne narzędzie w kuchni, szczególnie podczas wypieków, które wymagają precyzyjnego kontrolowania temperatury. Ten solidnie wykonany termometr ze stali nierdzewnej umożliwia dokładny odczyt temperatury pieczenia zarówno w skali Celsjusza, jak i Farenheita.

Termometr można postawić na półce piekarnika lub zawiesić na haczyku, co umożliwia łatwy i wygodny dostęp do niego podczas pieczenia. Dzięki okrągłej konstrukcji termometr może być używany w różnych naczyniach, bez względu na ich kształt i wielkość.

Kolor termometru to eleganckie srebro, co dodaje mu nowoczesnego wyglądu. Czytelna skala ma na kolorowo zaznaczone temperatury zarówno w °C, jak i °F, dzięki czemu odczyt temperatury jest łatwiejszy i bardziej intuicyjny.

Dane techniczne termometru to zakres temperatur od 50°C do 300°C, co umożliwia precyzyjny pomiar. Dokładność pomiaru wynosi +/-5°C, co jest wystarczające, aby uzyskać pożądany efekt wypieczenia przygotowywanych potraw.

Wniosek? Ten termometr do piekarnika jest solidnie wykonany, łatwy w użyciu i umożliwia precyzyjne kontrolowanie

temperatury podczas pieczenia. Dzięki temu jest doskonałym narzędziem dla każdego, kto lubi gotować i piec.