

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-do-piekarnika-50c-do-300c-6-1cm-p-2125.html>



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

Cena	<b>19,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-100800</b>
Kod producenta	<b>P1-100800</b>
Kod EAN	<b>5904816915853</b>

### 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 +50C do +300C , 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 szybką, umożliwiają łatwe odczytywanie temperatury zarówno w stopniach Celsjusza, jak i w stopniach Fahrenheita. Zakres pomiaru temperatury to od +50C do +300C czyli od 120F do 600F. Dzięki temu termometr jest idealny do pieczenia mięs, warzyw, ciast i innych przysmaków.