Dane aktualne na dzień: 18-01-2026 08:32

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/termometr-do-piekarnika-50c-do-300c-6-1cm-p-3171.html

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

Numer katalogowy	**BR-100300**
Kod producenta	**BR-100300**
Kod EAN	**5904816912982**

Opis produktu

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

- **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 50C do 300C 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 +/-5C, co jest wystarczające, by cieszyć się idealnie wypieczonymi potrawami mięsnymi i warzywnym, 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 50C do 300C, co umożliwia precyzyjny pomiar. Dokładność pomiaru wynosi +/-5C, 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.