

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-do-szynkowaru-0-8-kg-0c-do-120c-9-0cm-browin-p-902.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Termometr do szynkowaru
0,8 kg (0°C do +120°C)
9,0cm Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	100602
Kod producenta	100602
Kod EAN	5908277714642
Producent	Browin

Opis produktu

- **Dedykowany do szynkowników 0,8 kg** - specjalnie dostosowana długość sondy sprawi, że przy pomocy tego termometru z łatwością sprawdzisz temperaturę podczas przygotowywania wędlin i innych potraw w najmniejszym szynkowniku - o pojemności 0,8 kg.
- **Do pomiaru temperatury wsadu i wody** - termometr służy do przeprowadzenia bezpośredniego pomiaru temperatury wewnątrz potrawy przygotowywanej w szynkowniku (poprzez wbicie termometru w dedykowany do tego otwór znajdujący się w pokrywie szynkowaru), a także do sprawdzania temperatury wody podczas parzenia (w naczyniu z szynkowarem).
- **Czytelna, kolorowa skala** - specjalne oznaczenia na skali termometru odpowiedzą Ci, w jakich temperaturach zalecane jest parzenie konkretnych typów mięs, dzięki czemu Twoje wędliny nigdy nie będą przesuszone!
- **Wysoka jakość** - termometr wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz szkła odpornego na wysoką temperaturę. Tarcza termometru oraz sonda zostały zaprojektowane specjalnie pod kątem szynkowaru, z uwzględnieniem jego rozmiarów, dzięki czemu korzystanie z obu urządzeń jest komfortowe i efektywne.
- **Bezpieczne przechowywanie** - wraz z termometrem otrzymasz specjalną osłonę sondy, która zapewni bezpieczeństwo użytkowania oraz przechowywania termometru, bez obaw o jego uszkodzenie.

Termometr, który musisz mieć w swojej kuchni! Idealny do sprawdzania temperatury wewnątrz wsadu, a także temperatury wody podczas parzenia domowych wędlin w szynkownikach! Specjalnie dostosowana długość sondy pasuje do rozmiarów szynkowników o pojemności 0,8 kg. Kolorowa tarcza termometru również została zaprojektowana specjalnie pod kątem przygotowywania dań w tych urządzeniach - znajdziesz na niej podpowiedzi wskazujące zalecane temperatury parzenia różnych rodzajów mięs. Termometr wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz szkła odpornego na wysoką temperaturę, dzięki czemu posłuży w Twojej kuchni przez lata!

Wymiary:

- zakres pomiaru: 0-120°C
- średnica tarczy: 5,4 cm
- długość sondy: 9 cm

Więcej na temat [szynkowników](#) i ich użytkowania na [z-szynkowara.pl](#)