

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-do-szynkowaru-1-5kg-oraz-3kg-0c-do-120c-12-5cm-p-2105.html>



Termometr do szynkowaru 1,5kg oraz 3kg (0C do +120C) 12,5cm

Cena	22,00 zł
Numer katalogowy	P1-100601
Kod producenta	P1-100601
Kod EAN	5908277714635

Opis produktu

- **Dedykowany do szynkowników** — specjalnie dostosowana długość sondy sprawi, że przy pomocy tego termometru z łatwością sprawdzisz temperaturę podczas przygotowywania wędlin i innych potraw w szynkownikach o pojemności 1,5 kg lub 3 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 podpowiedzą 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 1,5 kg oraz 3 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!

Pamiętaj, przed użyciem termometru należy zdjąć osłonkę.

Wymiary:

- zakres pomiaru: 0-120C
- średnica tarczy: 5,3 cm
- długość sondy: 12,5 cm

Więcej na temat szynkowników i ich użytkowania znajdziesz na stronie: z-szynkowara.pl