

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-do-wedzarni-i-bbq-0c-do-250c-5-7cm-p-3155.html>



Termometr do wędzarni i BBQ (0C do +250C) 5,7cm

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-102200 |
| Kod producenta | BR-102200 |
| Kod EAN | 5908277705305 |

Opis produktu

Czy prawidłowo kontrolujesz temperaturę w swojej wędzarni i komorze BBQ? Mamy dla Ciebie sprawdzony sprzęt, który ułatwi Ci pracę w kuchni podczas przygotowywania pysznych domowych wędzonek.

- **Profesjonalny sprzęt w Twojej kuchni** - termometr do wędzarni i urządzeń BBQ pozwoli Ci na kontrolę temperatury w trakcie przygotowywania ulubionych potraw.
- **Z odpowiednio szeroką skalą** - od 0 do +250C.
- **Trwały i solidny** - z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz łatwy w montażu w drzwiach wędzarni lub pokrywie grilla przy użyciu nakrętki - posłuży Ci przez lata.
- **Wygodny odczyt** - na tarczy termometru widnieje kolorystyczny podział na konkretne procesy.
- **Bezpieczny dla Twojego zdrowia** - posiada atest PZH.

Trwały, solidnie wykonany termometr gastronomiczny z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Idealny do kontrolowania temperatury podczas wędzenia i grillowania. Urządzenie charakteryzuje się szeroką skalą temperatury - od 0 do 250C, ujętą na dużej oraz czytelnej tarczy o średnicy 7,5 cm. Posiada atest PZH.

Kontrolowanie temperatury podczas wędzenia czy grillowania może stać się dziecinnie proste? Oczywiście! Aby dokonać prawidłowego pomiaru temperatury wystarczy, że przymocujesz termometr do wędzarni lub komory BBQ przy użyciu nakrętki.

Wypróbuj nasz profesjonalny, precyzyjny termometr kulinarny i ciesz się smacznymi, domowymi wyrobami!