Dane aktualne na dzień: 29-04-2026 16:03

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/termometr-kuchenny-0c-do-100c-12-3cm-p-3170.html

Termometr kuchenny (0C do +100C) 12,3cm

Numer katalogowy	**BR-100400**
Kod producenta	**BR-100400**
Kod EAN	**5904816912999**

Opis produktu

Szukasz solidnego i niezawodnego uniwersalnego termometru kuchennego? Nasz termometr do pieczenia, wędzenia i gotowania spełni wszystkie Twoje wymagania! Dzięki niemu Twoje dania będą soczyste i aromatyczne, a Ty zostaniesz prawdziwym wirtuozem we własnej kuchni!

- **Solidna konstrukcja -** ze stali nierdzewnej zapewnia trwałość i długą żywotność termometru.
- **Duży zakres temperatur -** od 0C do 100C umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury pieczenia różnych potraw.
- **Czujnik termiczny -** umieszczony w obszarze między 1.3 cm a 5 cm od początku szpikulca zapewnia dokładny pomiar temperatury.
- **Kompletny zestaw -** zawiera plastikową osłonkę, która chroni szpikulec termometru przed zabrudzeniem lub uszkodzeniem podczas przechowywania.
- **Nadaje się do piekarnika -** termometr można bezpiecznie pozostawić w piekarniku przez cały okres pieczenia, dzięki czemu nie trzeba go wyciągać i narażać się na niepotrzebne ryzyko poparzenia.

Poznaj nasz niezawodny termometr do pieczenia, wędzenia i gotowania. Solidnie wykonany ze stali nierdzewnej, oraz szkła odpornego na wysokie temperatury, co zapewnia jego trwałość i łatwość w utrzymaniu czystości. Dzięki temu narzędziu możesz kontrolować temperaturę podczas pieczenia różnego rodzaju potraw, zarówno mięs, ryb, warzyw, jak i ciast!

Czujka termiczna umieszczona jest w obszarze między 1,3 cm a 5 cm od początku szpikulca, co zapewnia dokładność pomiarów zaraz po wbiciu termometru w danie. Termometr ma zakres temperatur od 0C do 100C, co pozwala na kontrolowanie procesu pieczenia wewnątrz potrawy.

Dokładność pomiaru wynosi +/-2C, co jest wystarczające do uzyskania pożądanych efektów pieczenia. Twoje mięsa nie będą już wysuszone, a ciasta nie zostaną zbyt wcześnie wyjęte z piekarnika! Dodatkowo, aby uniknąć zabrudzeń lub uszkodzeń szpikulca termometru, dołączona do niego została specjalna plastikowa osłonka. Czytelna skala umieszczona na białej podkładce pozwala na szybkie i bezproblemowe odczytywanie wyników nawet przez zamknięte drzwiczki piekarnika!

Zaletą termometru jest również fakt iż może on pozostawać w piekarniku przez cały okres pieczenia, co ułatwia kontrolowanie procesu bez konieczności ciągłego wbijania go w przygotowywaną potrawę. Minimalizuje to jednocześnie ryzyko poparzenia i nieapetyczne nakłucia w potrawie.

Dane techniczne:

- zakres temperatur: od 0C do 100C
- dokładność pomiaru: +/-2C

UWAGA:

Termometr może pozostawać w piekarniku przez cały okres pieczenia.

Pamiętaj, przed użyciem termometru należy zdjąć osłonkę!