

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-kuchenny-0c-do-100c-12-5cm-p-3175.html>



Termometr kuchenny (0C do +100C) 12,5cm

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-100100 |
| Kod producenta | BR-100100 |
| Kod EAN | 5904816011722 |

Opis produktu

Pieczesz, parzysz gotujesz? Jeśli tak, to na pewno wiesz, jak ważne dla efektu końcowego jest odpowiednie kontrolowanie temperatury! Mamy dla Ciebie sprzęt, który ułatwi Ci pracę w kuchni podczas przygotowywania pysznych i aromatycznych domowych przysmaków!

- **Niezbędny w kuchni i podczas przygotowywania posiłków w ogrodzie** - termometr z powrotem posłuży Ci do sprawdzenia temperatury potraw podczas ich pieczenia, wędzenia i gotowania!
- **Łatwy odczyt temperatury** - na tarczy naniesiona jest wyraźna skala od 0 do 100C, pozwalająca na wygodny odczyt w trakcie gotowania!
- **Trwały i solidny** - wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, bezpiecznej dla Twojego zdrowia, a także szkła odpornego na wysoką temperaturę.
- **Precyzyjny pomiar** - termometr z czujnikiem temperatury na szpikulcu (w obszarze między 0,5 cm a 1 cm od początku szpikulca) - ułatwi Ci osiągnięcie soczystych i odpowiednio kruchych mięs!
- **Wygodny w użytkowaniu** - termometr wyposażony jest w etui, które chroni go przed uszkodzeniami mechanicznymi w trakcie przechowywania.

Wysoka jakość i wykonanie ze stali nierdzewnej, a także szkła odpornego na wysokie temperatury pozwala na bezpieczne używanie termometru podczas pieczenia, wędzenia i gotowania. Urządzenie charakteryzuje się skalą temperatury od 0 do 100C. Dla dokładniejszego pomiaru termometr ma umieszczony w szpikulcu czujnik temperatury - sondę, która precyzyjnie mierzy temperaturę przyrządzanego dania. Urządzenie posiada duży, czytelny zegar z białą tarczą. Dodatkową zaletą urządzenia jest osłona na sondę, zapewniająca bezpieczeństwo zarówno użytkownika, jak i przechowywania termometru.

Kontrolowanie temperatury może stać się dziecinnie proste? Oczywiście! Aby dokonać prawidłowego pomiaru temperatury, wystarczy, że wbijesz sondę termometru w przygotowywane mięso bądź włożysz sondę do cieczy. Czujka termiczna znajduje się między 0,5 cm a 1 cm od początku szpikulca, dlatego warto zadbać o to, by termometr został odpowiednio wbity w przygotowywaną potrawę. Wystarczy chwila, aby odczytać uzyskany wynik.

Użyj naszego profesjonalnego termometru kulinarnego i ciesz się smacznymi, domowymi wyrobami!

Dane techniczne:

- Zakres pomiaru: 0 - 100C
- Średnicę tarczy: 2,7 cm
- Długość sondy: 12,5 cm

UWAGA: Termometr nie może pozostawać w piekarniku w trakcie pieczenia, służy tylko do jednorazowej kontroli temperatury podczas pieczenia.

Pamiętaj, przed użyciem termometru należy zdjąć osłonkę.