

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-kuchenny-0c-do-100c-17-5cm-p-3147.html>



## Termometr kuchenny (0C do +100C) 17,5cm

Numer katalogowy	<b>BR-100450</b>
Kod producenta	<b>BR-100450</b>
Kod EAN	<b>5908277714666</b>

### Opis produktu

Szukasz idealnego, termometru kulinarnego do pieczenia? Mamy dla Ciebie sprzęt, który ułatwi Ci pracę w kuchni podczas przygotowywania pysznych i aromatycznych domowych przysmaków!

- **Idealnie wypieczone dania** - dzięki temu termometrowi nie musisz się już obawiać o niedopieczone lub przesuszone mięso, ziemniaki, ryby lub ciasta! Termometr wykorzystasz także podczas gotowania!
- **Łatwy odczyt temperatury** - na tarczy ze skalą od 0 do 100C, znajduje się specjalny wskaźnik pozwalający na wyznaczenie pożądanej temperatury, a co za tym idzie łatwiejszym jej odczyt w trakcie pieczenia!
- **Trwały i solidny** - wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz 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 posiada osłonę sondy zapewniającą bezpieczeństwo przechowywania, a także specjalny klips ułatwiający mocowanie termometru np. do rantu garnka.

Szukasz idealnego termometru kulinarnego? Nasza propozycja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, a także szkła odpornego na wysokie temperatury pozwala na bezpieczne użytkowanie termometru zarówno podczas pieczenia, jak i gotowania! Urządzenie charakteryzuje się szeroką 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, na której umieszczony został także specjalny czerwony wskaźnik. Przy jego pomocy można ręcznie oznaczyć pożądaną przez nas wartość temperatury, a następnie łatwiej odczytywać osiągnięty wynik pomiaru w trakcie przygotowywania dania. Dodatkową zaletą urządzenia jest osłona na sondę, zapewniająca bezpieczeństwo przechowywania termometru. Termometr wyposażony jest także w specjalny klips, dzięki któremu z łatwością przymocujesz go np. do rantu garnka.

Kontrolowanie temperatury może stać się dziecinnie proste? Oczywiście! Aby dokonać prawidłowego pomiaru temperatury, wystarczy, że wbijesz sondę termometru w przygotowywane mięso. 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!

**Pamiętaj, przed użyciem termometru należy zdjąć osłonkę.**

#### Dane techniczne:

- Zakres pomiaru: 0-100C
- Średnica tarczy: 5,3 cm
- Długość sondy: 17,5 cm