

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-kuchenny-0c-do-120c-20-5cm-p-3160.html>



## Termometr kuchenny (0C do +120C) 20,5cm

Numer katalogowy	<b>BR-101400</b>
Kod producenta	<b>BR-101400</b>
Kod EAN	<b>5908277700850</b>

### Opis produktu

**Czy dbasz o prawidłową temperaturę podczas procesu pieczenia, parzenia, wędzenia czy gotowania? Mamy dla Ciebie sprawdzony sprzęt, który ułatwi Ci pracę w kuchni przy przygotowywaniu pysznego, domowego jedzenia.**

- **Profesjonalny sprzęt w Twojej kuchni** - termometr ze skalą od 0 do +120C, idealnie sprawdzi się do wędzenia i grillowania.
- **Długi szpikulec dla lepszego efektu** - szpikulec o długości 20,5 cm i średnicy 0,4 cm zapewni precyzyjny pomiar temperatury Twojego dania.
- **Trwały i solidny** - termometr wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- **Wygodny w użytkowaniu** - termometr można montować w wędzarniach lub używać do parzenia wyrobów.
- **Bezpieczny dla Twojego zdrowia**

Trwały, solidnie wykonany termometr gastronomiczny z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Idealny do kontrolowania temperatury podczas procesu wędzenia i grillowania. Urządzenie wyposażone jest w długi szpikulec o wymiarach 20,5 cm oraz średnicą 0,4 cm.

Posiada specjalny czujnik temperatury - sondę, która precyzyjnie mierzy ciepłotę przyrządzanego dania. Urządzenie charakteryzuje się szeroką skalą temperatury - od 0 do 120C, ujętą na dużej oraz czytelnej, czarnej tarczy.

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

**Użyj naszego profesjonalnego termometru kulinarnego z długim szpikulcem i ciesz się smacznymi, domowymi wyrobami!**

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