

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-kuchenny-0c-do-250c-17-5cm-p-2116.html>



## Termometr kuchenny (0C do +250C) 17,5cm

Cena	<b>21,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-101300</b>
Kod producenta	<b>P1-101300</b>
Kod EAN	<b>5908277700652</b>

### Opis produktu

Czy wiesz, jak ważne dla finalnego efektu jest prawidłowe kontrolowanie temperatury podczas procesu pieczenia, wędzenia czy gotowania? Mamy dla Ciebie sprawdzony sprzęt, który ułatwi Ci pracę w kuchni podczas przygotowywania pysznego, domowego jedzenia.

- **Niezbędny w kuchni** - do pieczenia, wędzenia, gotowania- jedno urządzenie przydatne w przygotowywaniu wielu rzeczy.
- **Z szerokim zakresem pomiaru temperatury** - od 0 do 250C.
- **Trwały i solidny** - z wysokiej jakości stali nierdzewnej, bezpiecznej dla Twojego zdrowia - posiada atest PZH i jest dopuszczony do kontaktu z żywnością.
- **Precyzyjny, z czujnikiem temperatury na szpikulcu (w obszarze między 0,5 cm a 1 cm od początku szpikulca)** - Twoje mięsa zawsze wyjdą soczyste lub odpowiednio kruche.
- **Wygodny w użytkowaniu** - w zestawie specjalny klips utrzymujący go na brzegu naczynia - dzięki niemu w łatwy sposób będziesz kontrolować temperaturę dania.

Nasz termometr kulinarny wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dzięki czemu możesz bezpiecznie używać go podczas procesu pieczenia, wędzenia czy gotowania. Urządzenie charakteryzuje się szeroką skalą temperatury - od 0 do 250C. 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. Termometr uzyskał atest PZH.

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!