

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-kuchenny-0c-do-300c-17-5cm-p-3150.html>



Termometr kuchenny (0C do +300C) 17,5cm

Numer katalogowy	BR-101000
Kod producenta	BR-101000
Kod EAN	5908277714673

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** - termometr z powodzeniem posłuży Ci do sprawdzenia temperatury potraw podczas ich pieczenia i gotowania!
- **Łatwy odczyt temperatury** - na tarczy ze skalą od 10 do 300C, znajduje się specjalny wskaźnik pozwalający na wyznaczenie pożądanej temperatury, a co za tym idzie łatwiejszym jej 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 posiada osłonę zapewniającą bezpieczeństwo użytkowania oraz przechowywania.

Wysoka jakość i wykonanie ze stali nierdzewnej, a także szkła odpornego na wysokie temperatury pozwala na bezpieczne używanie termometru podczas pieczenia i gotowania. Urządzenie charakteryzuje się szeroką skalą temperatury - od 10 do 300C. 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 osiągany wynik pomiaru w trakcie przygotowywania dania. Dodatkową zaletą urządzenia jest osłona na sondę, zapewniająca bezpieczeństwo zarówno użytkowania, 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. 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: 10 - 300C
- Średnica tarczy: 5,3 cm
- Długość sondy: 17,5 cm