

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	<b>BR-101000</b>
Kod producenta	<b>BR-101000</b>
Kod EAN	<b>5908277714673</b>

### 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