Dane aktualne na dzień: 09-12-2025 05:48

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