

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-kuchenny-z-grafika-0c-do-100c-12-5cm-p-3173.html>



## Termometr kuchenny z grafiką (0C do +100C) 12,5cm

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-100200</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-100200</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816912975</b> |

### Opis produktu

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

- **Profesjonalny sprzęt w Twojej kuchni do pieczenia, wędzenia i gotowania mięsa** - jeden produkt, wiele przyrządzonych dań.
- **Z szerokim zakresem pomiaru temperatury** - od 0 do 100C, dokładność pomiaru: +/-2C.
- **Trwały i solidny** - z wysokiej jakości stali nierdzewnej, bezpiecznej dla Twojego zdrowia.
- **Precyzyjny** - z czujnikiem temperatury na szpikulcu (w obszarze między 0,5 cm a 1 cm od początku szpikulca) dla dokładniejszej kontroli temperatury.
- **Wygodny w użytkowaniu** - z graficzną, łatwą do odczytania podziałką wskazującą idealną temperaturę gotowego drobiu, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny oraz wołowiny.

Trwały, solidnie wykonany termometr gastronomiczny z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Idealny do kontrolowania temperatury podczas procesu pieczenia, wędzenia czy gotowania potraw. Urządzenie charakteryzuje się szeroką skalą temperatury - od 0 do 100C. Dla dokładnego pomiaru posiada na szpikulcu specjalny czujnik temperatury - sondę, która precyzyjnie mierzy ciepłotę przyrządzanego dania. Na tarczy dodatkowo jest umieszczona graficzna podziałka, wskazująca prawidłową temperaturę dla drobiu, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny oraz wołowiny. Urządzenie ma dużą, czytelną białą tarczę.

Kontrolowanie temperatury może stać się dziecinnie proste? Zdecydowanie, tak. 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.

#### **UWAGA:**

**Termometr nie może pozostawać w piekarniku w trakcie pieczenia, służy tylko do jednorazowej kontroli temperatury podczas pieczenia.**

Użyj naszego termometru kulinarnego i ciesz się smacznymi, domowymi wyrobami!