

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-kuchenny-z-grafika-0c-do-120c-21-0cm-p-3156.html>



## Termometr kuchenny z grafiką (0C do +120C) 21,0cm

Numer katalogowy	<b>BR-101700</b>
Kod producenta	<b>BR-101700</b>
Kod EAN	<b>5908277706586</b>

### Opis produktu

Sprawdź temperaturę swoich potraw w każdej sytuacji z naszym uniwersalnym termometrem kuchennym. Solidna konstrukcja wykonana z nierdzewnej stali gwarantuje długotrwałe i skuteczne działanie urządzenia. Nasz termometr pozwoli Ci na precyzyjne mierzenie temperatury podczas pieczenia, gotowania i wędzenia mięsa.

- **Uniwersalny** - kuchenny termometr do pieczenia, wędzenia i gotowania mięsa, umożliwia sprawdzenie temperatury potraw w każdej sytuacji.
- **Solidna konstrukcja** - wykonana ze stali nierdzewnej, a także wysoka jakość wykonania gwarantują długotrwałe i skuteczne działanie urządzenia.
- **Piktogramy dla różnych rodzajów mięs** - ikonki graficzne umieszczone na tarczy termometru ułatwiają dobór właściwej temperatury w zależności od przygotowywanego typu mięsa.
- **Dokładny i niezawodny** - termometr posiada zakres pomiaru temperatury od 0 do 120C z tolerancją wynoszącą +/-2C, co gwarantuje bardzo dokładny pomiar.
- **Wygodny w użytkowaniu i przechowywaniu** - termometr ma długość 210 mm i dołączone zostało do niego etui umożliwiające bezpieczne przechowywanie np. w szufladzie.

Stawiasz na wygodne rozwiązania? Kochasz gotować i chcesz mieć w swojej kuchni akcesoria i narzędzia skrojone na miarę Twoich potrzeb? Odkryj nasz wysokiej jakości, uniwersalny termometr wykonany ze stali nierdzewnej. Termometr świetnie sprawdzi się zarówno podczas pieczenia, wędzenia, jak i gotowania Twoich ulubionych potraw!

Zakres pomiaru temperatury oferowany przez to urządzenie to od 0 do 120C z tolerancją wynoszącą +/-2C, co oznacza, że pomiar jest bardzo dokładny, a każda Twoja potrawa będzie idealnie dopieczona, dosmażona czy dogotowana.

Biała tarcza termometru ułatwia odczytywanie wyników pomiaru. Ikony graficzne zamieszczone na tarczy ułatwiają zaś dobór właściwej temperatury dla różnego rodzaju mięs. Pięć obszarów, dedykowanych konkretnym typom mięs, zostało oznaczonych na czerwono, dzięki czemu możesz mieć pewność, że Twoje mięso zostanie upieczone lub ugotowane dokładnie tak, jak tego chcesz.

Długość termometru wynosi 210 mm, dzięki czemu można go łatwo przechowywać w szufladzie kuchennej lub uchwycić w dłoni podczas mierzenia temperatury potrawy. Bezpieczne przechowywanie termometru zapewni zaś dołączona do zestawu specjalna osłonka z klipssem pozwalającym przyкрепить termometru np. do paska, kieszeni czy szlufki.

Zaopatrzyć się w nasz termometr i poczuć pewność podczas przygotowywania pysznych potraw. Dzięki niemu Twoje mięso będzie zawsze idealnie dopieczone lub ugotowane, a Ty osiągniesz mistrzostwo w sztuce gotowania!