

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-kulinarny-0c-do-100c-12-3cm-browin-p-927.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Termometr kulinarny (0°C do +100°C) 12,3cm Browin

Cena brutto	15,00 zł
Cena netto	12,20 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	100400
Kod producenta	100400
Kod EAN	5904816912999
Producent	Browin

Opis produktu

Szukasz solidnego i niezawodnego uniwersalnego termometru kuchennego? Nasz termometr do pieczenia, wędzenia i gotowania spełni wszystkie Twoje wymagania! Dzięki niemu Twoje dania będą soczyste i aromatyczne, a Ty zostaniesz prawdziwym wirtuozem we własnej kuchni!

- **Solidna konstrukcja** - ze stali nierdzewnej zapewnia trwałość i długą żywotność termometru.
- **Duży zakres temperatur** - od 0°C do 100°C umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury pieczenia różnych potraw.
- **Czujnik termiczny** - umieszczony w obszarze między 1.3 cm a 5 cm od początku szpikulca zapewnia dokładny pomiar temperatury.
- **Kompletny zestaw** - zawiera plastikową osłonkę, która chroni szpikulec termometru przed zabrudzeniem lub uszkodzeniem podczas przechowywania.
- **Nadaje się do piekarnika** - termometr można bezpiecznie pozostawić w piekarniku przez cały okres pieczenia, dzięki czemu nie trzeba go wyciągać i narażać się na niepotrzebne ryzyko poparzenia.

Poznaj nasz niezawodny termometr do pieczenia, wędzenia i gotowania. Solidnie wykonany ze stali nierdzewnej, oraz szkła odpornego na wysokie temperatury, co zapewnia jego trwałość i łatwość w utrzymaniu czystości. Dzięki temu narzędziu możesz kontrolować temperaturę podczas pieczenia różnego rodzaju potraw, zarówno mięs, ryb, warzyw, jak i ciast!

Czujka termiczna umieszczona jest w obszarze między 1,3 cm a 5 cm od początku szpikulca, co zapewnia dokładność pomiarów zaraz po wbiciu termometru w danie. Termometr ma zakres temperatur od 0°C do 100°C, co pozwala na kontrolowanie procesu pieczenia wewnątrz potrawy.

Dokładność pomiaru wynosi +/-2°C, co jest wystarczające do uzyskania pożądanych efektów pieczenia. Twoje mięsa nie będą już wysuszone, a ciasta nie zostaną zbyt wcześnie wyjęte z piekarnika! Dodatkowo, aby uniknąć zabrudzeń lub uszkodzeń szpikulca termometru, dołączona do niego została specjalna plastikowa osłonka. Czytelna skala umieszczona na białej podkładce pozwala na szybkie i bezproblemowe odczytywanie wyników nawet przez zamknięte drzwiczki piekarnika!

Zaletą termometru jest również fakt iż może on pozostawać w piekarniku przez cały okres pieczenia, co ułatwia kontrolowanie procesu bez konieczności ciągłego wbijania go w przygotowywaną potrawę. Minimalizuje to jednocześnie ryzyko poparzenia i nieapetyczne nakłucia w potrawie.

Dane techniczne:

- zakres temperatur: od 0°C do 100°C

- dokładność pomiaru: +/-2°C

UWAGA:

Termometr może pozostawać w piekarniku przez cały okres pieczenia.

Pamiętaj, przed użyciem termometru należy zdjąć osłonkę!