

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-kulinarny-0c-do-100c-17-5cm-browin-p-900.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Termometr kulinarny (0°C do +100°C) 17,5cm Browin

Cena brutto	16,00 zł
Cena netto	13,01 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	100450
Kod producenta	100450
Kod EAN	5908277714666
Producent	Browin

Opis produktu

Szukasz idealnego, termometru kulinarnego do pieczenia? Mamy dla Ciebie sprzęt, który ułatwi Ci pracę w kuchni podczas przygotowywania pysznych i aromatycznych domowych przysmaków!

- **Idealnie wypieczone dania** - dzięki temu termometrowi nie musisz się już obawiać o niedopieczone lub przesuszone mięso, ziemniaki, ryby lub ciasta! Termometr wykorzystasz także podczas gotowania!
- **Łatwy odczyt temperatury** - na tarczy ze skalą od 0° do 100°C, znajduje się specjalny wskaźnik pozwalający na wyznaczenie pożądanej temperatury, a co za tym idzie łatwiejszym jej odczyt w trakcie pieczenia!
- **Trwały i solidny** - wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz 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 sondy zapewniającą bezpieczeństwo przechowywania, a także specjalny klips ułatwiający mocowanie termometru np. do rantu garnka.

Szukasz idealnego termometru kulinarnego? Nasza propozycja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, a także szkła odpornego na wysokie temperatury pozwala na bezpieczne użytkowanie termometru zarówno podczas pieczenia, jak i gotowania! Urządzenie charakteryzuje się szeroką skalą temperatury - od 0° do 100°C. 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 przechowywania termometru. Termometr wyposażony jest także w specjalny klips, dzięki któremu z łatwością przymocujesz go np. do rantu garnka.

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 smaczными, domowymi wyrobami!

Pamiętaj, przed użyciem termometru należy zdjąć osłonkę.

Dane techniczne:

- Zakres pomiaru: 0-100°C
- Średnica tarczy: 5,3 cm
- Długość sondy: 17,5 cm