

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-kulinary-0c-do-250c-17-5cm-browin-p-905.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Termometr kulinarny (0°C do +250°C) 17,5cm Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	101350
Kod producenta	101350
Kod EAN	5908277714697
Producent	Browin

Opis produktu

Termometr kulinarny do pieczenia to doskonały sprzęt dla miłośników gotowania. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz szkła odpornego na wysoką temperaturę, gwarantuje precyzyjny i niezawodny pomiar temperatury potraw podczas pieczenia i gotowania.

- **Precyzyjny i niezawodny** - termometr kulinarny, wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej i szkła odpornego na wysoką temperaturę, pozwala na pomiar temperatury od 0 do 250°C.
- **Idealny dla miłośników gotowania** - którzy cenią sobie precyzję i jakość w kuchni. Znajdzie zastosowanie zarówno podczas pieczenia mięs, ryb, warzyw, jak i ciast.
- **Kontrastowa skala pomiarowa** - umieszczona na czarnym tle podkładki, zwiększa czytelność i ułatwia odczyt wyników dokonanych pomiarów.
- **Osłona sondy w komplecie** - zapewnia bezpieczeństwo użytkowania oraz przechowywania termometru,
- **Specjalny wskaźnik na tarczy** - w kolorze czerwonym, umożliwia oznaczanie wartości pożądanej temperatury, co dodatkowo zwiększa jeszcze czytelność odczytu osiągniętego wyniku.

Chcesz urozmaicić swoje akcesoria kuchenne o niezawodny termometr kulinarny, wysokiej jakości? Kochasz gotować i piec? Mamy dla Ciebie produkt, który pokochasz od pierwszego użycia! Termometr kuchenny do pieczenia (i gotowania) w uniwersalny sposób pomoże Ci cieszyć się zawsze idealnie upieczonymi, usmażonymi i ugotowanymi potrawami!

Termometr ze szpikulcem posiada zakres pomiarowy od 0 do 250°C. Średnica tarczy wynosi 5,3 cm, a długość sondy to 17,5 cm. To doskonały produkt dla wszystkich, którzy cenią sobie precyzję i jakość w gotowaniu.

Kontrastowa skala pomiarowa termometru umieszczona została na czarnym tle podkładki, co zwiększa czytelność i ułatwia odczyt wyników dokonanych pomiarów. Na tarczy znajduje się wskaźnik, który pozwala na wyznaczenie pożądanej przez nas temperatury, co dodatkowo zwiększa jeszcze łatwość odczytu.

Termometr kulinarny wyposażono w dodatkową osłonkę sondy, co zapewnia bezpieczeństwo użytkowania oraz przechowywania. Uwaga! Przed użyciem termometru należy zdjąć osłonkę.