

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-serowarski-0c-do-100c-19-8cm-browin-p-906.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Termometr serowarski
(0°C do +100°C) 19,8cm
Browin

Cena brutto	10,00 zł
Cena netto	8,13 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	102501
Kod producenta	102501
Kod EAN	5908277714659
Producent	Browin

Opis produktu

- **Niezastąpiony w serowarstwie** - termometr idealnie sprawdzi się do sprawdzania temperatury podczas procesu przygotowywania domowych serów.
- **Praktyczna skala** - dzięki naniesionym na skali zakresom, łatwo sprawdzisz między innymi w jakiej temperaturze należy dodać poszczególne składniki, stanowi to duże udogodnienie w trakcie użycia.
- **Wysoka jakość** - produkt wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz szkła odpornego na wysoką temperaturę, przez co możesz być pewien, że posłuży Ci przez długi czas.
- **Wygodny klips w zestawie** - termometr wyposażony jest w wygodny klips do mocowania termometru np. na garnku, co zapewni Ci wygodę podczas jego użytkowania.
- **Bezpieczeństwo przechowywania** - termometr posiada osłonę sondy, która zapewnia bezpieczeństwo użytkowania, a także przechowywania termometru w szufladzie kuchennej.

Termometr stanowi niezbędny asortyment w trakcie produkcji serów domowych. Jego użycie ułatwia skala z naniesionymi zakresami temperatur, w których rekomenduje się dodawać składniki typu bakterie czy podpuszczka. Produkt wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz szkła odpornego na wysoką temperaturę.

W zestawie znajduje się klips do mocowania termometru (np. na garnku) oraz osłona sondy zapewniająca bezpieczeństwo użytkowania oraz przechowywania.

Pamiętaj, przed użyciem termometru należy zdjąć osłonkę.

Wymiary termometru:

- średnica tarczy 5,4cm
- długość sondy: 19,8cm
- średnica sondy 0,4 cm

Wymiary klipsa:

- długość 3,9 cm
- szerokość 6 cm
- wysokość 4 cm.

