

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-serowarski-0c-do-100c-19-8cm-p-3153.html>



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

Numer katalogowy	<b>BR-102501</b>
Kod producenta	<b>BR-102501</b>
Kod EAN	<b>5908277714659</b>

### 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.