Dane aktualne na dzień: 20-05-2026 09:59

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/termometr-z-podwojna-skala-30c-do-100c-50c-do-300c-13-0cm-p-3162.html

Termometr z podwójną skalą (30C do 100C) / (50C do 300C) 13,0cm

Numer katalogowy	**BR-100900**
Kod producenta	**BR-100900**
Kod EAN	**5904816918748**

Opis produktu

Czy pamiętasz o prawidłowym kontrolowaniu temperatury podczas procesu pieczenia, wędzenia czy gotowania? Mamy dla Ciebie sprawdzony sprzęt, który ułatwi Ci pracę w kuchni przy przygotowywaniu pysznego, domowego jedzenia.

- **Profesjonalny sprzęt 2 w 1 w Twojej kuchni -** do kontrolowania temperatury panującej w piekarniku, a także temperatury potraw w trakcie ich pieczenia, wędzenia lub gotowania.
- **Z podwójną skalą temperatury -** od +35 do +100C i od +50 do 300C - interesujące Cię dane odczytasz na jednej tarczy.
- **Trwały i solidny -** z wysokiej jakości stali nierdzewnej, bezpiecznej dla Twojego zdrowia.
- **Precyzyjny, z dwoma czujnikami temperatury -** jedna z nich znajduje się w szpikulcu, który wbijamy w potrawę (w obszarze między 1,3 cm a 5 cm od początku szpikulca), natomiast druga znajduje się przy tarczy i mierzy temperaturę z otoczenia potrawy.
- **Wygodny w użytkowaniu -** z graficzną, czytelną podziałką wskazującą idealną temperaturę gotowego drobiu, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny oraz wołowiny.

Trwały, solidnie wykonany termometr gastronomiczny z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Idealny do kontrolowania temperatury panującej w Twoim piekarniku, a także temperatury potraw podczas procesu pieczenia, wędzenia czy gotowania.

Urządzenie wyposażone jest w podwójną skalę temperatury: od+35 do +100C i od +50 do +300C (dane odczytasz na jednej tarczy). Precyzyjny, z dwoma czujnikami temperatury - jeden z nich znajduje się w szpikulcu, który wbijamy w potrawę (w obszarze między 1,3 cm a 5 cm od początku szpikulca), natomiast drugi znajduje się przy tarczy i mierzy temperaturę z otoczenia potrawy.

Na tarczy termometru dodatkowo umieszczona jest graficzna podziałka, wskazująca zalecaną temperaturę przyrządzenia dla drobiu, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny oraz wołowiny. Urządzenie ma również dużą, czytelną białą tarczę, która ułatwi i usprawni przeprowadzanie kontroli temperatury.

Kontrolowanie temperatury może stać się dziecinnie proste? Zdecydowanie, tak. Aby dokonać prawidłowego pomiaru temperatury wystarczy, że wbijesz sondę w przygotowywane mięso. Czujnik temperatury znajduje się między 1,3 cm a 5 cm od początku szpikulca, dlatego warto zadbać o to, by termometr został odpowiednio wbity w przygotowywaną potrawę.

Użyj naszego termometru kulinarnego 2 w 1 z podwójną skalą i delektuj się smacznymi, domowymi wyrobami!