

Link do produktu: <https://e-rolmet.pl/termometr-do-pieczenia-wedzenia-gotowania-120c-100600-browin-p-7980.html>



Termometr do pieczenia, wędzenia, gotowania +120°C 100600 Browin

Cena brutto	24,00 zł
Cena netto	19,51 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	100600
Producent	BROWIN Sp. z o.o. Sp.k.

Opis produktu

Termometr do pieczenia, wędzenia, gotowania +120°C 100600 Browin

Informacje o produkcie:

- **Profesjonalny sprzęt w Twojej kuchni** - termometr kulinarny to niezwykle proste i łatwe w użyciu narzędzie, przydatne podczas pieczenia, wędzenia i gotowania mięs.
- **Intuicyjna skala** - termometr, oprócz zwykłej skali temperaturowej, posiada również graficzną podziałkę, wskazującą idealną temperaturę gotowego drobiu, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny oraz wołowiny.
- **Solidne wykonanie** - termometr wykonano ze stali nierdzewnej, dzięki czemu jest odporny na wysokie temperatury i nadaje się do pieczenia, wędzenia i gotowania wielu potraw.
- **Ochrona przed uszkodzeniem** - do termometru dołączona jest plastikowa osłonka, za pomocą której ochronisz szpikulec z sondą przed zabrudzeniem oraz uszkodzeniem.

Aby dokonać prawidłowego pomiaru temperatury wystarczy, że wbijesz szpikulec - sondę 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.

Dane:

- Długość: **5.4 cm**
- Szerokość: **5.4 cm**
- Wysokość: **14.5 cm**
- Masa: **35.0 g**
- Jednostka wyświetlania temperatury: **tylko °C**
- Kolor tarczy: **biała**
- Rodzaj: **analogowe**
- Sonda: **szpilkowa**
- Zakres pomiaru temperatury [°C]: **od 0 do 120**