

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/elektroniczny-termometr-do-zywnosci-p-203356.html>

Elektroniczny Termometr Do Żywności

Cena	53,80 zł
Numer katalogowy	RAFEX003169
Kod EAN	5908277716080
Producent	Browin

Opis produktu

Wysoka jakość - elektroniczny termometr wyposażony jest w szpilkową sondę wykonaną z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Produkt idealnie sprawdzi się więc zarówno w domowej kuchni, jak i w gastronomii. Prosty w użyciu - termometr wyposażony jest w wyświetlacz LCD oraz dwa przyciski umożliwiające włączenie termometru i wygodne przełączenie skali pomiarowej. Uniwersalny - termometr sprawdzi się podczas przygotowywania wszystkich Twoich ulubionych potraw. Sprawdzisz nim temperaturę mięs, potraw, ciast oraz cieczy zarówno podczas gotowania, pieczenia, jak i grillowania. Pomiar w dwóch skalach - termometr umożliwia wykonanie pomiarów w dwóch skalach: Celsjusza oraz Fahrenheita. Zakres temperatury: od -20 °C do +250 °C Wygodny zestaw - termometr zasilany jest baterią dołączoną do zestawu. Wyposażony jest w etui, chroniące go przed uszkodzeniem. Termometr ma również możliwość zaczepienia go np. do fartucha przy użyciu klipsa. Lubisz gotować? Prowadzisz swoją gastronomię? Elektroniczny, bardzo precyzyjny termometr szpilkowy z wyświetlaczem LCD to narzędzie, którego potrzebujesz! Przy jego pomocy w niezwykle prosty sposób dokonasz pomiaru temperatury ciast, mięs oraz napojów. Termometr jest praktyczny i bardzo łatwy w obsłudze — sprawdzi się zarówno podczas gotowania, pieczenia, jak i grillowania w każdej domowej kuchni, a także w lokalach gastronomicznych. Jego zaletą jest niezwykle szeroki zakres pomiarowy od -20 °C do +250 °C z możliwością przełączenia skali pomiaru na skalę Fahrenheita, poprzez przyciśnięcie zaledwie jednego przycisku! Zaostrzona sonda zapewnia szybki i wygodny pomiar, który z łatwością odczytasz z wyświetlacza LCD. Termometr sprzedawany w zestawie z baterią, a także etui z klipssem, dzięki któremu ochronisz sondę termometru przed uszkodzeniem, a także zawieszisz całe urządzenie np. na pasku czy kieszeni fartucha. Uwaga! Termometr wyposażony jest w sondę o długości 15 cm, czujka termiczna umieszczona jest zaś na obszarze między 0,5 cm, a 1 cm od strony szpikulca. Sonda podczas pomiaru powinna być więc umieszczona w najgrubszej części mięsa, z dala od kości. Zakres tolerancji temperatur: -20 ~ 0°C ± 2°C 0 ~ 100°C ± 1°C 101 ~ 150°C ± 2°C 151 ~ 200°C ± 3°C 201 ~ 250°C ± 5°C UWAGA: Termometr nie może pozostawać w piekarniku w trakcie pieczenia, służy tylko do jednorazowej kontroli temperatury podczas pieczenia. Wymiary produktu: - wyświetlacz: wysokość 7,2 cm szerokość 1,6 cm długość 2,1 cm - sonda: wysokość 15,0 cm średnica 0,4 cm