

Link do produktu: <https://termix24.pl/termometr-do-mies-wedzarni-120-stopni-p-33542.html>



TERMOMETR DO MIĘS, WĘDZARNI 120 STOPNI

Cena	12,00 zł
Numer katalogowy	SUS-304-14041002
Producent	INNY

Opis produktu

TERMOMETR DO MIĘS, WĘDZARNI 120 STOPNI

1. Precyzja pomiaru - termometr ten jest w stanie dokładnie zmierzyć maksymalną temperaturę 120 stopni C, co pozwala na dokładne monitorowanie procesów pieczenia i wędzenia mięs.
2. Uniwersalność - dzięki zastosowaniu tego termometru, możemy mierzyć temperaturę podczas różnego rodzaju procesów kulinarnych, od grillowania do pieczenia czy wędzenia mięsa.
3. Wielofunkcyjność - pomiar dokonywany jest poprzez specjalną tarczę, co sprawia, że pomiar jest dokładny i niezależny od innych czynników, takich jak promieniowanie mikrofalowe czy pole elektromagnetyczne.
4. Przystępna cena - termometr ten, będąc wyposażeniem niezbędnym w każdej kuchni, jest dostępny w przystępnej cenie, co sprawia, że jest dostępny dla każdego.
5. Wytrzymałość - termometr jest wykonany z trwałych materiałów, co gwarantuje jego długą żywotność i bezproblemowe użytkowanie przez długi czas.
6. Wygoda użytkowania - termometr został zaprojektowany z myślą o wygodzie użytkowania. Długość całkowita wynosząca około 140 mm oraz łatwo przytwierdzalna tarcza sprawiają, że jest wygodny w użyciu.
7. Bezpieczeństwo - dzięki sondzie o długości 125 mm, możliwe jest dokonywanie pomiaru temperatury bez konieczności narażania się na ryzyko oparzeń.
8. Odporność na wysokie temperatury - termometr jest odporny na wysokie temperatury, co sprawia, że jest idealnym narzędziem do mierzenia temperatury także podczas procesów wędzenia mięsa.
9. Nieskomplikowana obsługa - termometr jest bardzo prosty i intuicyjny w obsłudze, dzięki czemu może być stosowany w kuchni przez osoby o różnym poziomie doświadczenia.
10. Przenośność - termometr jest niewielkich rozmiarów, co sprawia, że jest łatwy do przenoszenia i można go zabrać ze sobą na wyjazd na grill lub piknik.

Zastosowanie:

Do pomiaru temperatury podczas pieczenia i wędzenia mięs.

- maksymalna temperatura 120 stopni C
- średnica tarczy około 54 mm
- długość całkowita około 140 mm
- długość sondy 125 mm