

Link do produktu: <https://termix24.pl/termometr-do-mies-wedzarni-300-stopni-elektroniczny-p-47608.html>



TERMOMETR DO MIĘS, WĘDZARNI 300 STOPNI ELEKTRONICZNY

Cena	12,00 zł
Numer katalogowy	HW210
Producent	INNY

Opis produktu

TERMOMETR DO MIĘS, WĘDZARNI 300 STOPNI ELEKTRONICZNY

1. Precyzyjny pomiar temperatury - dzięki zastosowaniu elektronicznego termometru, pomiary są dokładne i precyzyjne, co pozwala na kontrolę stopnia ugotowania mięsa lub wędzonki.
2. Duży zakres pomiarowy - termometr umożliwia mierzenie temperatury w zakresie od -50 do 300 stopni C, co pozwala na dostosowanie się do różnych metod pieczenia lub wędzenia.
3. Wyświetlanie zapamiętanych temperatur - funkcja ta pozwala na porównanie trwającego procesu pieczenia lub wędzenia z poprzednimi pomiarami, co ułatwia kontrolę nad przygotowywanym mięsem lub wędliną.
4. Tolerancja +/- 1 st C - termometr posiada mały margines błędów, co wpływa na jego dokładność i pomaga uniknąć przegrzania lub niedogotowania potrawy.
5. Dokładność pomiaru 0,5 stopnia C - dzięki dokładnym pomiarom, możliwe jest osiągnięcie idealnego stopnia ugotowania lub wędzenia mięsa bez obaw o niedosmażenie czy przesmażenie.
6. Niewielkie wymiary - termometr jest lekki i mały, dzięki czemu jest praktyczny w użyciu i można go łatwo przechowywać w kuchennej szufladzie.
7. Łatwy w obsłudze - termometr jest prosty w obsłudze, co pozwala na szybkie i intuicyjne korzystanie z niego, nawet dla osób niezaznajomionych z elektronicznymi termometrami.
8. Zasilanie baterią - stosowanie baterii umożliwia wygodne użytkowanie termometru i pozwala na uniknięcie konieczności podłączania go do gniazdka.
9. Wysoka jakość wykonania - termometr wykonany jest z solidnych i trwałych materiałów, co gwarantuje długotrwałe użytkowanie bez obaw o uszkodzenia.
10. Wiele zastosowań - termometr nie służy tylko do pomiaru temperatury mięsa lub wędlin, można go również wykorzystać do innych celów, np. podczas pieczenia ciast czy przygotowywania dań duszonych.

Zastosowanie:

Do pomiaru temperatury podczas pieczenia lub wędzenia.

- Wyświetla zapamiętane temperatury min i max
- zakres pomiaru -50 do 300 stopni C
- tolerancja +/- 1 st C
- dokładność 0,5 stopnia C
- zasilanie 1 bateria LR44 1,5v (w komplecie)
- długość całkowita 23,5 cm
- długość szpilki 14,7 cm
- średnica szpilki 4 mm