

Link do produktu: <https://rafex.eu/podwojna-skala-30100c-50300c-p-203383.html>

Podwójna Skala +30+100°C / +50+300°C



Cena	41,40 zł
Numer katalogowy	RAFEX003196
Kod EAN	5904816918748
Producent	Browin

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 +30 do +100°C i od +50 do 300°C – interesujące Cię dane odczytasz na jednej tarczy. Trwały i solidny – z wysokiej jakości stali nierdzewnej, bezpiecznej dla Twojego zdrowia – posiada atest PZH i jest dopuszczony do kontaktu z żywnością. Precyzyjny, z dwoma czujnikami temperatury – jedna z nich znajduje się w szpikulcu, który wbijamy w potrawę (w obszarze między 0,5 cm a 1 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 +30 do +100°C i od +50 do +300°C (dane odczytasz na jednej tarczy). Precyzyjny, z dwoma czujnikami temperatury – jeden z nich znajduje się w szpikulcu, który wbijamy w potrawę (w obszarze między 0,5 cm a 1 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. Posiada atest PZH. 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 0,5 cm a 1 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!