Dane aktualne na dzień: 27-04-2024 15:29

Link do produktu: https://rafex.eu/termometr-do-przetworow-230x17mm-0100c-p-203398.html

Termometr Do Przetworów 230x17mm, 0°+100°c'

Cena	**17,90 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX003211**
Kod EAN	**5904816012842**
Producent	**Browin**

Opis produktu

Niezastąpiony w kuchni — duży termometr kulinarny z kolorową skalą, sprawdzi się szczególnie podczas przygotowywania przez Ciebie domowych przetworów, pasteryzacji oraz parzenia wędlin.Wysoka jakość — produkt wykonany z wysokiej jakości szkła został wyprodukowany w całości w Polsce. Wybierając ten produkt, masz więc pewność i gwarancję solidnej i niezawodnej konstrukcji.Bezpieczny w użytkowaniu — termometr cieczowy nie zawiera rtęci, dzięki czemu nie musisz obawiać się o kontakt z groźną substancją w przypadku jego stłuczenia.Wygoda korzystania — termometr o długości 22 cm jest niezwykle wygodny i poręczny, co w wielu sytuacjach ułatwi Ci korzystanie z niego w domowej kuchni. Czytelna kolorowa skala z owocowym motywem, ułatwia odczyt temperatury w skali od 0 do 100 stopni Celsjusza (z dokładnością +/- 1).Łatwa konserwacja — produkt wykonany ze szkła jest niezwykle łatwy w czyszczeniu — wystarczy umyć go pod ciepłą, bieżącą wodą. Uwaga! Termometr nie nadaje się do mycia w zmywarce!Duży, wygodny i poręczny termometr o długości 22 cm to akcesorium, którego nie może zabraknąć w Twojej kuchni! Urządzenie przeznaczone do kontroli temperatury podczas tworzenia domowych przetworów, pasteryzacji oraz parzenia wędlin ułatwi Ci codzienną pracę w kuchni! Produkt został w całości wykonany w Polsce i cechuje się wysoką jakością oraz niezawodnością. Termometr cieczowy, nie zawiera rtęci, dzięki czemu w bezpieczny i łatwy sposób możesz wykorzystywać go podczas przygotowywania posiłków bez obaw o kontakt z niebezpieczną substancją w przypadku jego stłuczenia. Wysoka jakość, klarowne szkło oraz skala od 0 do 100 stopni Celsjusza pozwoli Ci na precyzyjne określenie temperatury. Dodatkowo kolorowa, czytelna skala z owocowym motywem ułatwi dokonanie odczytu pomiaru w każdych warunkach. Produkt jest niezwykle łatwy w konserwacji i czyszczeniu — wystarczy go umyć w ciepłej, bieżącej wodzie. Uwaga! Termometr nie nadaje się do mycia w zmywarce! Dokładność urządzenia +/- 1 st. C.