

Link do produktu: <https://rafex.eu/termometr-do-wedzarni-i-bbq-0c-250c-p-203385.html>



Termometr Do Wędzarni I Bbq 0°C +250°C

Cena	36,40 zł
Numer katalogowy	RAFEX003198
Kod EAN	5904816918755
Producent	Browin

Opis produktu

Niezastąpiony podczas przygotowywania posiłków - termometr BBQ świetnie sprawdzi się do mierzenia temperatury podczas procesu wędzenia oraz grillowania Twoich ulubionych dań. Solidne wykonanie - wysokiej jakości stal nierdzewna, z której wykonany został termometr, narażona nawet na bardzo wysokie temperatury pozwoli Ci cieszyć się tym urządzeniem przez bardzo długi czas! Wygoda korzystania - jeśli zdecydujesz się na wykorzystanie tego termometru w wędzarni, umieszczony w tylnej części sondy gwint z nakrętką umożliwi i ułatwi Ci jego montaż na ścianie lub drzwiczkach wędzarni. Czytelny i precyzyjny pomiar - termometr pozwoli Ci na określenie temperatury w zakresie od 0°C do + 250°C, z tolerancją błędów tylko 1°C! Kolorowa tarcza ułatwi zaś kontrolę temperatury i zaalarmuje, gdy temperatura będzie bardzo wysoka! Łatwy pomiar w każdych warunkach - sonda o długości 5 cm, posiada na wysokości ok. 1 cm od końca czujkę termiczną, dzięki której uzyskasz natychmiastowy, bezbłędny pomiar temperatury podczas przygotowywania dania! Lubisz grillować? A może przygotowujesz często swoje ulubione dania w wędzarni? Ten termometr z pewnością ułatwi Ci kontrolowanie temperatury dań podczas obu tych procesów! Solidnie wykonany ze stali nierdzewnej termometr BBQ, idealnie nadaje się do mierzenia temperatury podczas wędzenia oraz grillowania. Sonda o długości 5 cm posiada na swoim końcu (na wysokości ok. 1 cm) czujkę termiczną, która pozwoli Ci na odczytanie temperatury w zakresie od 0°C do + 250°C, z tolerancją błędów jedynie +/- 1°C! Koniec z zastanawianiem się, czy temperatura w wędzarni jest zbyt niska lub za wysoka. Specjalny gwint z nakrętką umieszczony w sondzie pozwoli Ci na łatwy montaż termometru na ścianie lub drzwiczkach wędzarni. Dzięki kolorowej tarczy kontrola temperatury jeszcze nigdy nie była tak dziecinnie prosta - wystarczy rzut oka, by zobaczyć, że temperatura jest zbyt niska, idealna lub za wysoka! Wymiary szpikulca: długość 5,2 cm średnica 0,7 cm