5907451370728

Termometr Do Mięsa Z Sondą Kuchenny Cyfrowy Elektroniczny -50°C - 300°C

Galeria Produktu







Opis Produktu

Termometr Do Mięsa Z Sondą Kuchenny Cyfrowy Elektroniczny -50°C - 300°C

CYFROWY TERMOMETR KUCHENNY Z SONDĄ

Profesjonalny termometr kuchenny z długą sondą ze stali nierdzewnej to niezbędne narzędzie dla każdego, kto ceni precyzję w gotowaniu. Urządzenie wyposażone w czytelny wyświetlacz LCD oraz przewód o długości 100 cm umożliwia wygodny pomiar temperatury bez konieczności otwierania piekarnika czy grilla. Dzięki szerokiemu zakresowi pomiarów od -50°C do +300°C idealnie sprawdzi się przy przygotowywaniu mięs, pieczeniu ciast oraz grillowaniu.

KLUCZOWE ZALETY TERMOMETRU

Termometr wyróżnia się zaawansowanymi funkcjami, które ułatwiają codzienne gotowanie i grillowanie.

- Sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu zadanej temperatury
- Wbudowany minutnik do precyzyjnego odmierzania czasu
- Pomiar w stopniach Celsjusza i Fahrenheita z możliwością przełączania
- Praktyczna podstawka i magnes umożliwiające wygodne umieszczenie urządzenia

Sonda ze stali nierdzewnej odporna na wysokie temperatury

Dokładność pomiaru 1°C gwarantująca precyzyjne wyniki

⚙ PARAMETRY PRODUKTU

Marka: Verk Group Rodzaj: termometr z sondą Zakres pomiarowy: od -50°C do +300°C (od -58°F do 572°F) Dokładność: 1°C Długość przewodu: około 100 cm Materiał sondy: stal nierdzewna Wyświetlacz: LCD Wymiary urządzenia: szerokość 7,5 cm, wysokość 7,5 cm, głębokość 2,5 cm Kolor: czarno-srebrny Dodatkowe funkcje: minutnik, sygnał dźwiękowy, podstawka, magnes Przełączniki: Clock/Timer, ON/OFF Certyfikat: CE

ZASTOSOWANIE

Termometr kuchenny z sondą to uniwersalne urządzenie znajdujące zastosowanie w wielu sytuacjach kulinarnych. Sprawdzi się zarówno w kuchni domowej, jak i podczas grillowania na świeżym powietrzu.

▶ Pieczenie mięs - kontrola stopnia wysmażenia wołowiny, wieprzowiny, drobiuposób

▶ Grillowanie - precyzyjne monitorowanie temperatury potraw na grillu

▶ Pieczenie ciast i wypieków - sprawdzanie gotowości ciast drożdżowych i biszkoptów

▶ Gotowanie płynów - pomiar temperatury zup, sosów i napojów

▶ Wędzenie - kontrola temperatury podczas wędzenia mięs i ryb

▶ Sous-vide - precyzyjne gotowanie w niskich temperaturach

WYGODA I FUNKCJONALNOŚĆ

Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o maksymalnej wygodzie użytkowania. Długi przewód o długości 100 cm pozwala na swobodne umieszczenie wyświetlacza z dala od źródła ciepła, co umożliwia bezpieczne monitorowanie temperatury bez konieczności otwierania piekarnika.

Czytelny wyświetlacz LCD zapewnia doskonałą widoczność odczytów w każdych warunkach

Magnes i podstawka umożliwiają wygodne zamocowanie na lodówce lub ustawienie na blacie

Intuicyjna obsługa dzięki prostym przełącznikom z tyłu obudowy

Funkcja wyboru jednostek pozwala na przełączanie między stopniami Celsjusza a Fahrenheita

Alarm dźwiękowy informuje o osiągnięciu zadanej temperatury, eliminując ryzyko przypalenia

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Czy termometr można używać w piekarniku?

✔ Tak, sonda ze stali nierdzewnej wytrzymuje temperatury do 300°C, co pozwala na bezpieczne używanie w piekarniku. Wyświetlacz należy umieścić na zewnątrz dzięki długiemu przewodowi.

Jak działa funkcja alarmu dźwiękowego?

✔ Po ustawieniu docelowej temperatury termometr automatycznie wyemituje sygnał dźwiękowy, gdy potrawa osiągnie zadaną wartość, informując o gotowości dania.

Czy urządzenie wymaga baterii?

✔ Tak, termometr zasilany jest bateriami. Przełącznik ON/OFF z tyłu obudowy pozwala na oszczędzanie energii, gdy urządzenie nie jest używane.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	Verk Group
Kod producenta	27444
Rodzaj	termometr z sondą
Kolor	srebrny
Waga produktu z opakowan	0.118
EAN (GTIN)	5907451370728
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne