



Cyfrowy Termometr Kuchenny LCD - Precyzja i Profesjonalizm w Twojej Kuchni (Wersja Czarna)

Idealny dla gastronomii i domowego użytku z klasą szczelności IP67

EAN/kod produktu: (5906288911838, 44116)

Nowoczesny i funkcjonalny termometr kuchenny LCD to niezastąpione narzędzie zarówno w profesjonalnej gastronomii, jak i w domowej kuchni. Dzięki wysokiej jakości sondzie pomiarowej umożliwia precyzyjny i szybki odczyt temperatury przygotowywanych potraw, szczególnie mięsnych. Ergonomiczna konstrukcja, błyskawiczny odczyt oraz liczne funkcje ułatwiające obsługę sprawiają, że jest to idealne narzędzie dla każdego, kto ceni sobie jakość i precyzję.

Zastosowanie:

- **Pomiar temperatury potraw mięsnych:** Wołowina, drób, wieprzowina, jagnięcina – z precyzyjnymi wskazaniem idealnych temperatur dla różnych poziomów wysmażenia (Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done).
- **Gotowanie, grillowanie, pieczenie:** Uniwersalne narzędzie do monitorowania temperatury podczas obróbki cieplnej.

- **Sprawdzanie temperatury cieczy:** Idealny do mleka, wody, wina i innych płynów (spożywczych).
- **Wszechstronność:** Doskonały do zastosowań profesjonalnych w gastronomii oraz codziennego użytku domowego.



Najważniejsze zalety:

- **Funkcja kalibrowania termometru:** Zapewnia długotrwałą precyzję pomiarów.
- **Przycisk HOLD:** Umożliwia zatrzymanie wyświetlanej wartości temperatury dla wygodnego odczytu.
- **Błyskawiczny odczyt:** Temperatura wyświetlana w ciągu około 2 sekund.
- **Wysoka precyzja pomiaru:** Dokładność $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (dla zakresu od -20°C do 150°C).
- **Podświetlany, czytelny ekran LCD 1,75":** Zapewnia doskonałą widoczność odczytów nawet w słabym oświetleniu.
- **Zapis temperatury minimalnej oraz maksymalnej:** Funkcja MIN/MAX dla bieżącej sesji pomiarowej.
- **Automatyczne włączanie:** Termometr uruchamia się automatycznie po otwarciu igły sondy.
- **Wodoodporna konstrukcja IP67:** Odporny na zanurzenie w wodzie, co ułatwia czyszczenie i zwiększa trwałość.
- **Magnetyczna powierzchnia tylna:** Umożliwia wygodne przechowywanie na metalowych powierzchniach, takich jak listwa kuchenna czy lodówka.
- **Wygrawerowana instrukcja smażenia mięsa:** Praktyczny przewodnik z idealnymi temperaturami dla różnych typów mięs, zawsze pod ręką na obudowie termometru (w języku angielskim).
- **Wygodna obsługa trzema przyciskami:** Intuicyjny interfejs ułatwiający użytkowanie.
- **Zatrzask zabezpieczający sondę:** Mechanizm uniemożliwiający przypadkowe otwarcie wbudowanej sondy po jej zamknięciu.
- **Wytrzymałe materiały:** Obudowa wykonana z wysokiej jakości tworzyw, sonda ze stali nierdzewnej, zapewniające długą żywotność produktu.



Specyfikacja techniczna:

- **EAN:** 5906288911838
- **Symbol:** 44116
- **Zakres pomiaru:** od -50°C do 300°C (-58°F do 572°F)
- **Dokładność:** $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (dla zakresu -20°C do 150°C)
- **Czas pomiaru:** Około 2 sekundy
- **Jednostki pomiaru:** Stopnie Celsjusza ($^{\circ}\text{C}$) / Stopnie Fahrenheita ($^{\circ}\text{F}$)
- **Wyświetlacz:** Podświetlany ekran LCD 1,75"
- **Sonda wbudowana:** Długość około 11 cm
- **Zasilanie:** Bateria 3V (CR2032)
- **Kolor:** Czarny
- **Wodoodporność:** Klasa szczelności IP67
- **Wymiary:** 158 x 39 x 20 mm
- **Certyfikaty:** CE, FC, RoHS



Dodatkowe funkcje:

- Magnetyczna powierzchnia tylna dla łatwego przechowywania.
- Podświetlany, czytelny ekran LCD.
- Błyskawiczny odczyt temperatury w ciągu około 2 sekund.



PRODUCENT / DYSTRYBUTOR:

Zakład Usługowo-Handlowy NOWY ELEKTRONIK Henryk Faruga
ul. Szkolna 5, 43-300 Bielsko-Biała
NIP: 6520003284, tel: (33) 816-46-63

