

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/termometr-do-pieczenia-mies-0-120-stc-dlugosc-210-mm-p-640.html>



## Termometr do pieczenia mięs 0-120 st.C. długość 210 mm

Cena	<b>22,90 zł</b>
Numer katalogowy	<b>TERMOM 0-120 210</b>

### Opis produktu

#### Termometr do pieczenia mięs 0-120°C - długość sondy 210 mm

Profesjonalny **termometr do mięsa** o zakresie pomiaru od **0 do 120°C** to niezastąpione narzędzie każdego miłośnika gotowania i grillowania. Dzięki długiej sondzie (210 mm) umożliwia precyzyjny pomiar temperatury wewnątrz pieczeni, drobiu, wołowiny, wieprzowiny czy dziczyzny.

Analogowa tarcza z czytelną skalą oraz grafikami przedstawiającymi rodzaje mięs pomaga szybko odczytać idealną temperaturę dla danego rodzaju potrawy. Termometr wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, a dołączona osłonka z klipsem umożliwia bezpieczne przechowywanie i wygodne przypięcie do fartucha.

#### Cechy produktu:

- Zakres pomiaru: **0-120°C**
- Długość sondy: **210 mm**
- Materiał: **stal nierdzewna**
- Czytelna analogowa tarcza z oznaczeniami dla różnych mięs
- W komplecie: **osłonka z klipsem**
- Nie wymaga baterii - działa mechanicznie
- Idealny do pieczenia w piekarniku, gotowania i grillowania

#### Zastosowanie:

- Pomiar temperatury wewnętrznej mięs: wołowiny, wieprzowiny, drobiu, dziczyzny
- Kontrola stopnia wysmażenia
- Pieczenie i grillowanie w domu oraz na zewnątrz

Dodaj ten **termometr kuchenny do mięs** do swojej kuchni i ciesz się idealnie przygotowanymi potrawami - zawsze soczystymi i bezpiecznymi do spożycia!