

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/termometr-do-przetworow-0c-do-100c-22cm-p-744.html>



## Termometr do przetworów (0°C do +100°C) 22cm

Cena

**16,00 zł**

Numer katalogowy

**TERMOMETR PRZETW**

### Opis produktu

#### Termometr kuchenny 22 cm - do przetworów, pasteryzacji i parzenia wędlin

Niezawodny termometr kuchenny to niezbędne narzędzie w każdej domowej kuchni! Doskonale sprawdzi się podczas przygotowywania domowych przetworów, pasteryzacji oraz parzenia wędlin. Dzięki kolorowej i czytelnej skali, a także kompaktowym wymiarom, jego obsługa jest wyjątkowo prosta i intuicyjna.

#### ▣ Najważniejsze cechy:

- **Uniwersalne zastosowanie** - idealny do gotowania, pasteryzacji, kiszenia i przygotowywania domowych wyrobów mięsnych
- **Skala 0-100°C** - z dokładnością pomiaru do  $\pm 1^\circ\text{C}$ , umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury
- **Czytelna kolorowa podziałka** - ułatwia szybki odczyt temperatury nawet w parze i przy słabszym oświetleniu
- **Wysoka jakość wykonania** - trwałe, przezroczyste szkło produkcji polskiej
- **Bezpieczny w użyciu** - cieczowy, **bez rtęci**, całkowicie bezpieczny w razie uszkodzenia
- **Poręczny rozmiar** - długość 22 cm, wygodny do codziennego użytku w kuchni
- **Łatwa konserwacja** - wystarczy umyć w ciepłej wodzie (UWAGA: nie nadaje się do mycia w zmywarce)

#### Dlaczego warto mieć go w kuchni?

Termometr szklany do zadań specjalnych to niezastąpiony pomocnik w każdej domowej spiżarni. Sprawdzi się zarówno przy przygotowywaniu dżemów, kiszonek, pasteryzacji, jak i w procesie parzenia mięs. Bezpieczny, estetyczny i dokładny - stanie się Twoim niezawodnym partnerem w domowych przetworach.

**Wybierz sprawdzone rozwiązanie i miej pełną kontrolę nad temperaturą podczas przygotowywania zapasów!**