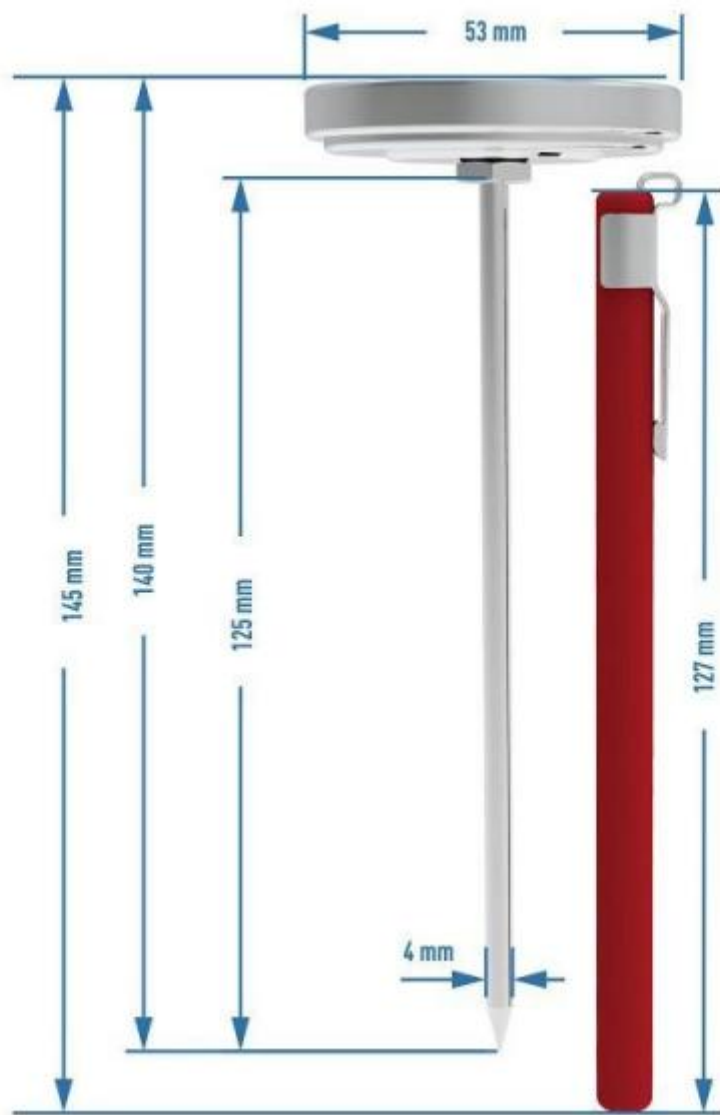


Biotherm Teploměr na pečení masa 0° až 120°C







Teploměr z nerezové oceli, ideální pro pečení různých druhů masa. Speciální stupnice přesně označuje ideální teplotu vaření pro drůbež, vepřové, telecí, jehněčí a hovězí maso.

Tepelný detektor je umístěn mezi 1,3 cm a 5 cm od začátku špejle. Abyste zabránili znečištění nebo poškození, uložte hrot teploměru do plastového krytu, který je součástí balení.

Technická data:

- teplotní rozsah: od 0 °C do 120 °C
- přesnost měření: +/- 2 °C

Parametry

Výška	14.50 mm;cm;dm;m
Šířka	5.40 mm;cm;dm;m
Délka	5.40 mm;cm;dm;m