

Browin Teploměr na pečení masa 0° až 100°C





Masivní teploměr vyrobený z nerezové oceli pro regulaci teploty pečení různých druhů masa. Speciální stupnice přesně ukazuje ideální teplotu vaření pro drůbež, vepřové, jehněčí a telecí 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 100 °C
- přesnost měření: +/- 2 °C

UPOZORNĚNÍ:

Teploměr nesmí zůstat v troubě během pečení, používá se pouze pro jednorázovou regulaci teploty během pečení.

Parametry

Výška	14.80 mm;cm;dm;m
Šířka	4.50 mm;cm;dm;m
Délka	4.50 mm;cm;dm;m