Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 12:55

Link do produktu: https://agdbydgoszcz.pl/browin-termometr-do-pieczenia-wedzenia-gotowania-120c-p-754.html



BROWIN - Termometr do pieczenia, wędzenia, gotowania +120"C

Cena	**23,09 zł**
Dostępność	**Aktualnie niedostępny**
Numer katalogowy	**168123732**
Kod producenta	**913019**
Kod EAN	**5904816913019**
Marka	**Browin**

Opis produktu

Chcesz aby gotowanie stało się jeszcze prostsze? Wyposaż swoją kuchnię w termometr kulinarny do pieczenia, wędzenia i gotowania mięs. Jego solidne wykonanie ze stali nierdzewnej oraz plastikowa osłonka chroniąca go przed zabrudzeniami i uszkodzeniem pozwoli Ci cieszyć się jego funkcjonalnością przez długi czas!

Cechy i zalety termometru / sondy:

- Profesjonalny sprzęt w Twojej kuchni – termometr kulinarny to niezwykle proste i łatwe w użyciu narzędzie, przydatne podczas pieczenia, wędzenia i gotowania mięs.
- Intuicyjna skala – termometr, oprócz zwykłej skali temperaturowej, posiada również graficzną podziałkę, wskazującą idealną temperaturę gotowego drobiu, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny oraz wołowiny.
- Solidne wykonanie – termometr wykonano ze stali nierdzewnej, dzięki czemu jest odporny na wysokie temperatury i nadaje się do pieczenia, wędzenia i gotowania wielu potraw.
- Ochrona przed uszkodzeniem – do termometru dołączona jest plastikowa osłonka, za pomocą której ochronisz szpikulec z sondą przed zabrudzeniem oraz uszkodzeniem.

Intuicyjna graficzna skala umieszczona na termometrze pozwala Ci nie tylko na wykonanie pomiaru od 0 do 120 stopni, ale również na określenie idealnej temperatury do pieczenia mięs, w zależności od ich rodzaju. Rysunki zwierząt umieszczone na skali podpowiedzą Ci w jakich temperaturach najlepiej przygotowywać drób, wieprzowinę, cielęcinę, jagnięcinę oraz wołowinę.

Aby dokonać prawidłowego pomiaru temperatury wystarczy, że wbijesz szpikulec – sondę w przygotowywane mięso. Czujka termiczna znajduje się między 0,5 cm, a 1 cm od początku szpikulca, dlatego warto zadbać o to, by termometr został odpowiednio wbity w przygotowywaną potrawę.

Wyposaż swoją kuchnię w termometr kulinarny do pieczenia, wędzenia oraz gotowania mięs i twórz potrawy, jak najlepsi!

Wymiary szpikulca/sondy:

- średnica: Ø 0,4 cm
- długość: 12,5 cm