



Art-Nr. 310/918
 Hersteller-Nr. 14.1509.01

Digitales Grill-Bratenthermometer



Informationen

Maße (B x H x T)	7 x 2,5 x 7 cm
Packmaß	19 x 9,2 x 4,5 cm
Gewicht	90 g
Katalogseite	516

Erfahren Sie das Geheimnis, wie Braten, Steaks und andere Gerichte immer perfekt gelingen: Überwachen Sie die Kerntemperatur!

Der hygienische Edelstahlfühler kann während des gesamten Bratvorgangs im Backofen oder Grill bleiben. Er wird einfach in das Fleisch gesteckt und das Kabel aus dem Garraum herausgeführt. Befestigen Sie das Gerät mit dem Ständer oder dem Magneten in Ofennähe und Sie können nun zu jeder Zeit die Kerntemperatur auf dem farbigen Display ablesen. Ideal zum Garen bei Niedrigtemperatur.

Das vielseitige Gerät lässt sich aber auch für andere Anwendungen bei der Lebensmittelzubereitung einsetzen, beispielsweise für die Temperaturkontrolle von Babybrei.

- Universal-Küchen-Einstichthermometer, ideal zur optimalen Zubereitung von Fleisch und Geflügel durch Überwachung der Kerntemperatur
- verwendbar für den Backofen und Grill, auch zum Garen bei Niedrigtemperatur
- Alarm bei Erreichen der Zieltemperatur
- farbiges Display, Hintergrundbeleuchtung und Sensortasten
- Einstichfühler aus Edelstahl mit ca. 1 m Kabel
- mit Befestigungsmagnet und Ständer

Spezifikationen

Farbe	schwarz
Material	Kunststoff, Edelstahl

- exklusive 2 x 1,5 V AAA