

Termometru pentru gratar Smoke & BBQ PK006, Kaminer, otel, 0-250 grade Celsius



- Termometru pentru gratar cu design durabil si fiabil;
- Sonda lunga de 15cm pentru citirea precisa a temperaturii interne a carnil;
- Ecran analog usor de citit;
- Masurare rapida si precisa a temperaturii;
- Poate fi utilizat pentru gratare, fumatorii sau alte activitati culinare de acasa sau in aer liber;
- Usor de utilizat, practic si precis.

Descriere

Acest termometru pentru grill si smokehouse PK006 este un instrument esential pentru orice iubitor de carne care doreste sa obtina rezultate perfecte in timpul gatitului. Indiferent daca gatesti in aer liber sau in interior, acest termometru de carne va ajuta sa obtineti temperatura ideala a alimentelor.



Precizie mare

Termometrul PK006 ofera o precizie ridicata, permitandu-va sa monitorizati temperatura alimentelor de la 0 la 300 de grade Celsius cu o precizie de 1 grad Celsius. Display-ul LCD usor de citit va permite sa monitorizati temperatura in timp real, astfel incat sa puteti ajusta caldura pentru a obtine rezultatele dorite.

Setari pentru diverse tipuri de carne

Termometrul vine cu setari predefinite pentru diferite tipuri de carne, cum ar fi vita, porc, pui,

miel si peste, ceea ce face gatitul si mai usor si mai precis. Puteti seta, de asemenea, temperaturile dorite manual.

Sonda de temperatura



ient de lunga
uptor sau in grill.
mentelor.

 **KAMINER**[®]

Baterie reincarcabila

Termometrul PK006 este echipat cu o baterie reincarcabila de litiu, care ofera o durata de viata lunga a bateriei. Aceasta poate fi reincarcata rapid cu cablul USB inclus.

Caracteristici

- Interval de temperatura: de la 0 ° c la + 250 ° c
- Toleranta la erori: pana la aprox. +/- 1 ° c
- Dimensiuni (inaltime / latime): 5 / 7,5 cm

- Greutate in pachet: 40 g



