

Hama Ofen-/Fleischthermometer | edelstahl

Artikelnummer 19994



Produkt-Highlights

- mechanisches 2-in-1-Ofen- und Bratenthermometer zur gleichzeitigen Kontrolle der Kerntemperatur von Fleisch und der Ofentemperatur
- Garpunktempfehlungen für Rind, Kalb, Schaf, Schwein, Geflügel
- verstellbare Markierung für individuelle Zieltemperatur
- für punktgenaues (englisch, medium, well done) Braten, Garen und Backen
- 2 Skalen: der rote Zeiger misst die aktuelle Ofentemperatur, der schwarze Zeiger misst die Kerntemperatur
- Messbereich Ofen: 50°C bis 300°C, in 10° Schritten
- Messbereich Fleisch: 35°C bis 100°C, in 1° Schritten
- hitzebeständig, kann während des Garvorganges im Backofen oder Grill bleiben
- ideal auch zur Überwachung der Ofentemperatur bei der Niedriggarmethode

Händler-Kontaktdaten:

Service Center Quindt
Hellendoorner Straße 9
49479 Ibbenbüren-Dickenberg
05451 745659
info@iq-quindt.de
www.iq-quindt.de

Ihr Ansprechpartner:

Ralf Quindt
r.quindt@quindt.eu

Unsere Öffnungszeiten:

Montag	09:30 - 12:30 / 14:30 - 18:00
Dienstag	09:30 - 12:30 / 14:30 - 18:00
Mittwoch	09:30 - 12:30 / 14:30 - 18:00
Donnerstag	09:30 - 12:30 / 14:30 - 18:00
Freitag	09:30 - 12:30 / 14:30 - 18:00
Samstag	09:30 - 12:30