# Service Center Quindt

Kompetent. Sympathisch. Nah.

Unsere persönliche Empfehlung für Sie:

## 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
- hitzebständig, 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 |

**Hinweis:** Für Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Angaben wird keine Gewähr übernommen.