Technik Service Stocker

Kompetent. Sympathisch. Nah.

Unsere persönliche Empfehlung für Sie:

Hama Fleischthermometer mit Kabelsensor

Artikelnummer 19993



Produkt-Highlights

- Digitales Bratenthermometer zur Kontrolle der Kerntemperatur von Lebensmitteln beim Kochen, Garen, Braten, Backen oder Grillen
- Edelstahlsonde mit hitzebeständigem Kabel: Die Edelstahlsonde misst die Innentemperatur von Lebensmitteln direkt während des Garens, Backens, Grillens oder Kochens
- Punktgenau gegart: Die gewünschte Zieltemperatur lässt sich mit dem Fleischthermometer individuell einstellen, um Übergaren zu vermeiden
- Der akustische Alarm meldet zuverlässig das Erreichen oder Überschreiten der Temperatur
- Für Speisen und Getränke: geeignet für Braten, Steak, Kuchen und Gemüse sowie für Suppen, Wein, Teewasser oder Babynahrung – ein Kochthermometer für viele Anwendungen in der Küche
- Temperatur immer im Blick: Das stabile Gehäuse kann man per Magnet, Aufhängeöse oder Aufsteller positionieren - so bleibt das Display des Bratenthermometers jederzeit gut sichtbar
- Dank des 1 m langen Kabels bleibt der Messkörper des Küchenthermometers außerhalb von Backofen oder Grill - Edelstahlsonde (160 mm) einfach Einschieben
- Nutzung als Timer oder Thermometer möglich, einstellbarer Countdown- und Countup-Timer bis maximal 99 Minuten und 59 Sekunden
- Für den Dauerbetrieb geeignet, z.B. die gesamte Bratzeit (Einstichfühler im Backofen und Messkörper hinausführen)

Händler-Kontaktdaten:

Technik-Service Stocker
Osendorf 14
83123 Amerang
08075 643
info@ts-stocker.de
www.iq-technikservicestocker.de

Ihr Ansprechpartner:

Stocker Dominik
info@ts-stocker.de

Unsere Öffnungszeiten:

Montag	08:00 - 12:00 / 13:00 - 17:00
Dienstag	00:00 - 00:00 / 00:00 - 00:00
Mittwoch	08:00 - 12:00 / 13:00 - 17:00
Donnerstag	00:00 - 00:00 / 00:00 - 00:00
Freitag	08:00 - 12:00 / 13:00 - 17:00

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