# Technik Service Stocker

## 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:**

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.