



Termometr kuchenny elektroniczny wymienne końcówki Alpina

Kod towaru:	FORNAR88676
Producent:	
Dostępność:	24-48h
Cena netto:	64.16 zł
Cena brutto:	78.92 zł

Jeśli lubisz pracować w kuchni i przygotowywać smaczne potrawy, przyda Ci się termometr kuchenny. Temperatura jedzenia mówi wiele o tym, jak dobrze jest ono przyrządzone, podobnie jak temperatura mięsa. Dzięki termometrowi kuchennemu można sprawdzić to bez konieczności krojenia, a także w porę upewnić się, że mięso nie jest rozgotowane. W ten sposób można cieszyć się najsmaczniejszym i najbardziej delikatnym rezultatem.

Termometr ten wkłada się do mięsa podczas gotowania i mierzy temperaturę w jego wnętrzu. Dlatego termometr kuchenny jest również znany jako termometr rdzeniowy lub termometr do mięsa. Termometru rdzeniowego używa się głównie do większych kawałków mięsa, takich jak cały kurczak, indyk, wołowina lub pieczeń. Przydaje się również podczas grillowania. Termometr cyfrowy ma szeroki zakres temperatur od 0 do 120 stopni Celsjusza. Istnieje również możliwość mierzenia stopni w zakresie od 32 do 248 stopni Fahrenheita. Zaletą cyfrowego termometru kuchennego jest to, że dokładnie wyświetla temperaturę. Ten cyfrowy termometr do mięsa ma różne zaprogramowane ustawienia, dzięki czemu można łatwo sprawdzić, czy osiągnięto właściwą temperaturę w zależności od rodzaju mięsa i metody gotowania.

Można w nim przyrządzać wołowinę, cielęcinę, jagnięcinę, wieprzowinę, kurczaka i indyka. Rodzaj mięsa wybiera się za pomocą przycisku "MEAT" (MIĘSO). Następnie, za pomocą przycisku "TASTE", można wybrać stopień gotowania spośród 4 poziomów: mocno krwisty, średnio krwisty, średni, dobrze wysmażony. Termometr uwzględnia również fakt, że na przykład kurczaka i indyka należy jeść tylko dobrze przyrządzone, dlatego wyświetla tylko poziom "dobrze przyrządzone". Po ustawieniu preferencji należy włożyć termometr do mięsa. Aby uzyskać dobry odczyt, należy włożyć sondę do połowy w najgrubszą część mięsa. Sondę należy trzymać z dala od kości i tłustych części ciała. Gdy termometr zmierzy minimalną temperaturę w żądanym zakresie, rozlegnie się alarm. Wartość można odczytać na podświetlonym ekranie. Mała lampka LED świeci na mięso, dzięki czemu nawet przy słabym oświetleniu można łatwo

sprawdzić, czy mięso jest gotowe. Jest to szczególnie przydatne podczas wieczornego grillowania.

Cyfrowy termometr kuchenny jest wyposażony w 2 nasadki: szpilkę i widelec. Są one wykonane ze stali nierdzewnej, materiału doskonałego do kuchni. Stal nierdzewna jest długowieczna, odporna na bakterie i korozję.

- Baterie: 2x AAA (nie dołączone)
- Cyfrowy zakres temperatur: od 0°C do 120°C / od 32°F do 248°F
- Wstępnie zaprogramowane ustawienia dla mięsa i stopnia przyrządzenia
- 2 wymienne sondy: widełki i trzpień
- Oświetlenie LED