

# Käfer

## Analoges Kuchen-/Back-Thermometer

Modell: T512C

Verwendung: Messung der exakten Kerntemperatur von Backwaren, wie Kuchen, Zöpfen und Broten.

Material: Gehäuse aus Edelstahl SS430  
Messfühler aus Edelstahl SS304

Maße:  $\Phi$  43,2 x L 115 mm

Gewicht: ca. 60 g

Messbereich: Grad der Fertigstellung:  
80%, 90%, „Fertig“ und  
„Trocken“

Messgenauigkeit:  $\pm$  1%

Messeinheit: Prozent

Besonderheiten: Geeignet für alle Arten von Backwaren wie Kuchen, Brot oder Zopf.  
Grad der Fertigstellung 80% (= noch ca. 10 Minuten Restbackzeit), 90% (= noch ca. 5 Minuten Restbackzeit), „Fertig“, „Trocken“.  
Einfach ablesbares Ziffernblatt  
Professionell kalibriert  
Wasserdicht und spülmaschinenfest

