

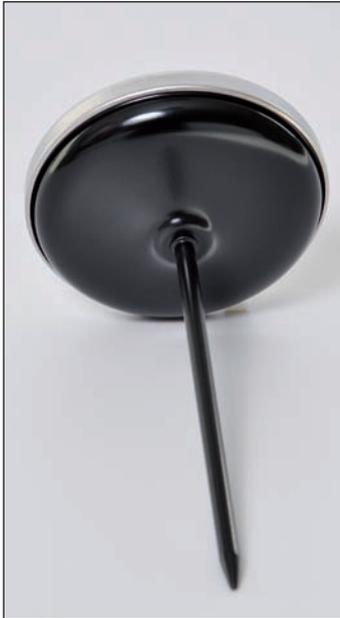


## Braten- und Ofenthermometer T409B

*Präzise*  
dem Geschmack  
zu Liebe



Fleisch, so wie es schmecken soll.  
Die wichtigsten Fleischsorten einfach im Griff.



### TECHNISCHE DATEN

Messbereich Braten: 50°C bis 100°C  
 Messbereich Ofen: 50°C bis 300°C  
 Messgenauigkeit: ± 2°C / ± 10°C  
 Messtechnik: Bi-Metallspule

- Spülmaschinengeeignet
- Lebensmittelecht nach LFGB
- Gehäuse aus Edelstahl SUS430
- Messfühler aus Edelstahl SUS304
- Hitzebeständiges Glas
- Patentierte Technik mit zwei Zeigern auf einer Achse
- Vertikale Unterteilung für Ofen- und Fleischtemperatur
- Farblich hervorgehobene Zieltemperaturen für Fleischsorten
- Messfühler mit Antihafbeschichtung

### ABMESSUNGEN:

Ø 75 x 145 mm

### GEWICHT:

ca. 70 g



## Hochwertig, vielseitig, exakt!

Das Thermometer bleibt während des gesamten Bratvorgangs im Fleisch. Dadurch haben Sie eine regelmäßige Kontrolle und sehen wann das Fleisch seine optimale Kerntemperatur erreicht hat. Diese zeigt Ihnen das Braten- und Ofenthermometer für die verschiedenen Fleischsorten an.

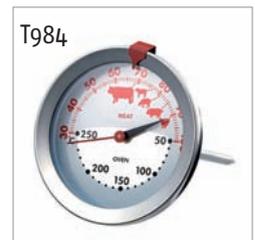
Das Braten- und Ofenthermometer zeigt die exakte Kerntemperatur und die Temperatur des Backofens am Bratgut an. Bitte beachten Sie, dass die Temperatur innerhalb des Backofens variieren kann. Nur bei Einstellungen mit Umluft kann eine gleichmäßige Hitzeverteilung erreicht werden.

Unsere Braten- und Ofenthermometer zeigen Ihnen die optimalen Temperaturen für:

- Rind, Kalb, Lamm 69°C – medium englisch
- Rind, Kalb, Lamm 71°C – medium
- Geflügel mit Füllung 73°C – durchgebraten
- Rind, Kalb, Lamm, Schwein 77°C – durchgebraten
- Geflügel 90°C – durchgebraten



### Aus diesem Sortiment:



### Interessieren könnte Sie auch:

Bratenthermometer  
T720C



Steakthermometer-Set  
T343



Digitaler Timer  
EC341A

