



Bratenthermometer T720C

Genuss
braucht Präzision



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

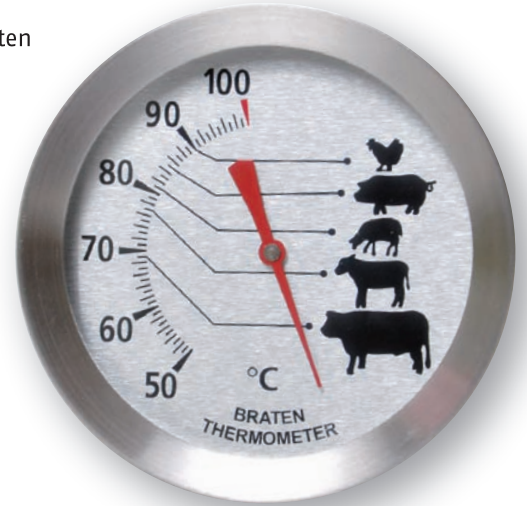


Hochwertig, vielseitig, exakt!

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 Bratenthermometer für die verschiedenen Fleischsorten an.

Unsere Bratenthermometer zeigen Ihnen die optimalen Temperaturen für:

- Rind 69°C – medium
- Kalb 77°C – durchgebraten
- Lamm 81°C – durchgebraten
- Schwein 85°C – durchgebraten
- Geflügel 90°C – durchgebraten



TECHNISCHE DATEN

Messbereich: 50°C bis 100°C
 Messgenauigkeit: ± 2°C
 Messtechnik: Bi-Metallspule

- Spülmaschinengeeignet
- Lebensmittelecht nach LFGB
- Gehäuse aus Edelstahl SUS430
- Messfühler aus Edelstahl SUS304
- Hitzebeständiges Glas
- Edelstahl CD-polier
- Messfühler mit Antihafbeschichtung

ABMESSUNGEN:

∅ 72 x 120 mm

GEWICHT:

ca. 55,5 g

Aus diesem Sortiment:



Interessieren könnte Sie auch:

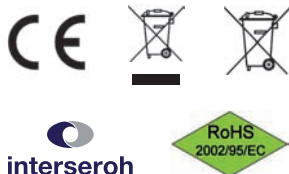
Bratenthermometer
T404B



Bratenthermometer
T807



Digitaler Timer
EC341A



interseroh

