

14.1027

Instrukcja obsługi

Analogowy termometr do pieczenia / piekarnika

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na to urządzenie firmy TFA.

Zakres dostawy

- Termometr

Idealny pomocnik kuchenny dla wszystkich miłośników mięsa, entuzjastów grillowania i smakoszy. Niezależnie od tego, czy chodzi o różowy, pieczony stek wołowy, delikatną polędwicę wieprzową czy chrupiący drób, ten termometr wskaże Ci idealną temperaturę gotowania i jednocześnie zmierzy temperaturę piekarnika. W ten sposób Twoje danie wyjdzie idealnie.

Końcówka ze stali nierdzewnej jest po prostu wkładana do mięsa i można teraz w każdej chwili odczytać temperaturę rdzenia. Praktyczne urządzenie jest odporne na wysoką temperaturę i może pozostać w piekarniku lub na grillu podczas całego procesu pieczenia. Jest również idealny do gotowania w niskich temperaturach.

Dane techniczne :

Materiał	Stal nierdzewna
Wymiary	(dł.) 74 x (szer). 74 x (wys.) 115 mm
Waga	55 g
Zakres dostawy	Termometr

Niniejsza instrukcja lub jej części mogą być powielane i publikowane jedynie za zgodą TFA Dostmann. Podane dane techniczne odpowiadają stanowi w momencie oddania do druku i mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

Najnowsze dane techniczne i informacje o produkcie możecie Państwo znaleźć na naszej stronie internetowej po wprowadzeniu numeru artykułu w polu Szukaj.
www.tfa-dostmann.de

TFA Dostmann GmbH & Co.KG
Zum Ottersberg12, D-97877 Wertheim, Deutschland/Niemcy