

Thermomètre à viande à cadran en inox KitchenAid Global

Codes produits :

Référence : DX292



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 133
Largeur (mm): 72
Profondeur (mm): 72
Matière: Inox
Couleur 2: Argent
Origine: Chine
Dimensions: 133(H) x 72(l) mm
Poids: 53 g
Couleur 1: Argent

- 48-93°C
 - KQ902G
 - Prenez facilement la température des aliments - il suffit de l'insérer dans la viande
 - Calibrage de précision pour des résultats constants
 - Lentille en verre de sécurité pour la durabilité
 - Plage de température de 48 à 93°C
 - Conception de cadran incliné pour une lecture facile des chiffres
-
- La sonde de thermomètre à viande KitchenAid qui reste en place vous aide à cuire la viande à la bonne température, vous assurant ainsi la sécurité alimentaire
 - Le cadran de 7,5 cm a une lentille en verre trempé qui est sûre à laisser dans le four pendant la cuisson. L'aiguille se déplacera lentement à mesure que la température interne du rôti ou de la volaille augmente
 - La construction entièrement en acier inoxydable est durable et de longue durée
 - Les températures de cuisson sont imprimées directement sur le cadran pour une référence rapide
 - Certifié NSF
 - Important : Le thermomètre sera chaud après utilisation
 - Utilisez des gants de four pour manipuler le thermomètre chaud
 - À température ambiante, l'aiguille reposera au bas du cadran
 - Si le morceau de viande est plus froid que la température ambiante, l'aiguille tournera dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans l'échelle numérique
 - Comme ce thermomètre est conçu pour être laissé dans les aliments pendant la cuisson, l'aiguille ne se déplacera pas instantanément et nécessitera une période plus longue pour enregistrer la température