van Triel KG

Kompetent. Sympathisch. Nah.

Unsere persönliche Empfehlung für Sie:

Hama Ofen-/Fleischthermometer | edelstahl

Artikelnummer 19994



Produkt-Highlights

- mechanisches 2-in-1-Ofen- und Bratenthermometer zur gleichzeitigen Kontrolle der Kerntemperatur von Fleisch und der Ofentemperatur
- Garpunktempfehlungen für Rind, Kalb, Schaf, Schwein, Geflügel
- verstellbare Markierung für individuelle Zieltemperatur
- für punktgenaues (englisch, medium, well done) Braten, Garen und Backen
- 2 Skalen: der rote Zeiger misst die aktuelle Ofentemperatur, der schwarze Zeiger misst die Kerntemperatur
- Messbereich Ofen: 50°C bis 300°C, in 10° Schritten
- Messbereich Fleisch: 35°C bis 100°C, in 1° Schritten
- hitzebständig, kann während des Garvorganges im Backofen oder Grill bleiben
- ideal auch zur Überwachung der Ofentemperatur bei der Niedriggarmethode

---

Händler-Kontaktdaten:

W
40882 Ratingen
02102 50401
willi.van.triel@acor.de
www.iq-van-triel.de

Ihr Ansprechpartner:

Willi van Triel
willi.van.triel@gmail.com

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag	09:30 - 13:00 / 15:00 - 18:00
Freitag	09:30 - 13:00 / 15:00 - 18:00

Hinweis: Für Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Angaben wird keine Gewähr übernommen.