

## 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
- Garpunktsempfehlungen 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
- hitzebeständig, kann während des Garvorganges im Backofen oder Grill bleiben
- ideal auch zur Überwachung der Ofentemperatur bei der Niedriggarmethode

### Händler-Kontaktdaten:

Walter Tritschler e.K.  
Im Gewerbepark 1  
79252 Stegen  
07661 61048  
mail@walter-tritschler.de  
www.iq-tritschler.de

### Ihr Ansprechpartner:

Jürgen Mäder  
mail@walter-tritschler.de

### Unsere Öffnungszeiten:

|            |                               |
|------------|-------------------------------|
| Montag     | 08:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00 |
| Dienstag   | 08:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00 |
| Mittwoch   | 08:00 - 12:00                 |
| Donnerstag | 08:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00 |
| Freitag    | 08:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00 |