Tritschler Walter e.K.

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:

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

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