

MO365 - Thermomètre à lait avec cadran



Fiche technique

Description

- Maîtrise de la température du lait
- Système de pince pour le fixer

Afin de réussir un cappuccino ou un latte à la perfection, la bonne texture et température du lait sont primordiales.

En effet, celui-ci doit être mousseux et chauffé à une température comprise entre 60 et 70°.

Il est donc essentiel de surveiller la température de son lait à l'aide d'un thermomètre.

Le thermomètre à lait avec cadran Motta est doté d'un système de pince qui vous permet d'accrocher le thermomètre au pichet.

Le système de cadran à aiguille, quant à lui, vous permettra de surveiller la température du lait.

Caractéristiques techniques