

2700120C - Thermomètre de cuisson sonde à cadran
0°C/+120°C



Fiche technique

Description

- Sonde en acier inoxydable, durable et résistante à la chaleur
- Cadran de 50 mm pour une visibilité claire des températures
- Mesure de 0°C à 120°C, adapté à divers types de cuisson

Ce thermomètre de cuisson permet de **mesurer avec précision la température des viandes pendant leur cuisson**. Conçu pour garantir des résultats fiables, il vous permettra d'obtenir des mets parfaitement cuits, que ce soit pour des rôtis, des volailles ou des steaks.

Doté d'une **sonde en acier inoxydable de 95 mm de long**, il permet une pénétration facile dans les aliments. Son **cadran de 50 mm de diamètre** offre une lecture claire des températures, allant de 0°C à 120°C, ce qui le rend adapté à tous types de cuisson.

Caractéristiques techniques

Diamètre :	5 cm
Température °C :	0°C / + 120°C
Hauteur :	5.60 cm
Matériaux :	Acier inoxydable , Verre
Couleur(s) :	Inox
Poids :	0.057 kg
Largeur :	9.20 cm
Longueur :	25.20 cm
Longueur sonde :	9.5 cm