

Ce **thermomètre à sonde numérique** est idéal pour déterminer la température parfaite de la cuisson.

Rösle



Un thermomètre à sonde numérique d'un très bon rapport qualité prix.

Ce **thermomètre à sonde numérique** est idéal pour déterminer la température parfaite de la cuisson pour cinq sortes de viandes différentes.

Un deuxième capteur dans la sonde renseigne sur la température à l'intérieur du four.

Points forts :

- Mesure de température allant de -20°C à +250°C.
- Indication en allemand, anglais ou français.
- Longueur du câble de la sonde : 1 mètre

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	3 cm
Longueur	20 cm
Température mini	-20°C

largeur	7,5 cm
Température maxi	250°C
Matière	Inox

Produit de la même gamme

0309078203	Thermometre sonde inox 22cm
0309078315	Thermometre sonde numerique inox