

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



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 | largeur | 7.5 cm |
| Longueur | 20 cm | Température maxi | 250 |
| Température mini | -20 | Matière | Inox |

Référence : 0309078315

| Produit de la même gamme | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 0309078203 | Thermometre sonde inox 22cm |
| 0309078315 | Thermometre sonde numerique inox |