

Sonde de cuisson connectée innovante et sans fil pour contrôler la cuisson de vos viandes même à distance.

- Sonde 100% sans fil avec Bluetooth.
- Contrôle la température et la vitesse de cuisson.
- Mesure de température entre 0°C et +100°C.
- S'éteint automatiquement (30 min).
- Portée allant jusqu'à 60 m.

Mastrad



Obtenez une cuisson parfaite grâce à cette sonde de cuisson sans fil !

La **sonde de cuisson Meat°it +** permet d'obtenir une cuisson savoureuse et à la bonne température de vos viandes et poissons. Elle transmet presque instantanément chaque changement de degré à l'application connectée.

La sonde de cuisson Meat°it + supporte des températures extrêmes comprises entre -30°C et 400°C, ainsi qu'un contact direct avec les flammes (jusqu'à 3 minutes).

Comment fonctionne la sonde de cuisson Meat°it + ?

Des capteurs exclusifs contrôlent à la fois la température à cœur et la vitesse de cuisson.

Un signal sonore vous indique lorsque la viande est prête.

La **sonde de cuisson Meat°it +** permet d'indiquer l'appareil de cuisson utilisé : barbecue, four, poêle, plancha... ou encore la pièce de viande, pour un résultat plus précis.

Simple d'utilisation, il vous suffira de soulever la sonde de son boîtier pour l'activer.

Comment utiliser la sonde de cuisson Meat°it + ?

Cette **sonde de cuisson** est compatible tous feux, y compris induction.

Elle peut être utilisée dans un barbecue ouvert ou fermé, ou dans un four.

Elle s'adapte aux cuissons courtes ou longues, de 5 minutes à 24 heures en utilisation et diffusion continues.

La sonde de cuisson peut être utilisée sur de fines pièces de viande jusqu'à 20 mm d'épaisseur (steak haché, blanc de poulet, entrecôte...), ou de grosses pièces (épaule, poitrine, poulet entier...).

L'accès et le contrôle de la sonde sont possibles sur tablette ou mobile, via une connexion Bluetooth.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Matière	Zircone
---------	---------

Plage des températures : -30°C à +400°C

Produit de la même gamme	
0309435313	Sonde de cuisson sans fil meat it+