



0300000481

Thermomètre stylo induction



- Précision + ou - 1 °C pour des cuissons parfaites
- Mesure rapide : résultat en 4 à 10 secondes
- Plage étendue : -45 °C à +200 °C



Thermomètre digital compatible induction Cristel : l'indispensable pour des cuissons réussies

Maîtriser la cuisson de vos plats n'a jamais été aussi simple. Le thermomètre stylo digital Cristel vous permet de **vérifier avec précision la température au cœur de vos préparations**, qu'il s'agisse de viandes, sauces ou pâtisseries. Vous pouvez également contrôler la température de votre vin pour un accord parfait avec vos plats. Sa **plage de mesure étendue**, de -45 °C à +200 °C, et sa précision de + ou - 1 °C vous garantissent des résultats fiables à chaque utilisation. Léger et maniable, il réagit en quelques secondes pour vous offrir une lecture rapide et précise. **Compatible tous feux**, y compris induction, il s'adapte à toutes vos habitudes de cuisson. Enfin, il est idéal pour vérifier la température des repas pour bébé ou de toute préparation nécessitant un contrôle strict.

Les avantages du thermomètre stylo Cristel

- Plage de mesure de -45 °C à +200 °C pour toutes vos préparations
- Précision élevée de + ou - 1 °C pour une cuisson parfaitement maîtrisée
- Temps de lecture rapide : 4 à 10 secondes pour gagner du temps
- Compatible tous feux, y compris induction et plaques électriques
- Idéal pour vérifier la température des viandes, sauces et desserts
- Permet également de contrôler la température du vin ou des aliments pour bébé
- Format compact : 21,9 cm de longueur pour une prise en main facile
- Résistant aux variations de température en cuisine

Une cuisson parfaitement maîtrisée à chaque fois

Le plus grand atout de ce thermomètre digital compatible induction Cristel est sa capacité à vous **assurer une cuisson parfaite**. En mesurant précisément la température à cœur de vos plats, il vous évite les approximations et les déconvenues. Que vous prépariez un rôti de bœuf, une sauce délicate ou une pâtisserie, quelques degrés peuvent tout changer. Ce thermomètre vous permet d'agir avec précision, pour des résultats dignes d'un chef à la maison. Son utilisation est intuitive : il suffit de piquer la sonde dans l'aliment et de lire la température sur l'écran digital. **Rapide, fiable et compatible induction**, il devient un allié indispensable de votre quotidien culinaire. Vous pourrez ainsi explorer de nouvelles recettes, tester des cuissons précises et surprendre vos convives, tout en maîtrisant parfaitement le moindre détail.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	2 cm
Longueur	21.9 cm

largeur	2.3 cm
---------	--------

Référence : 0300000481

Produit de la même gamme	
0300000481	Thermometre stylo induction