



0309078203

Thermomètre sonde inox 26 cm



SINCE 1888

Rösle

Thermomètre à sonde inox : La cuisine est une affaire de précision.



Contrôlez la température de vos plats et de vos boissons grâce à ce thermomètre, facile à utiliser

Pour réussir vos recettes à la perfection, faites confiance à ce thermomètre électronique hyper polyvalent.

Pour contrôler la cuisson d'une viande, la température d'un bain de friture ou pour s'assurer que vous servez un vin dans les meilleures conditions qui soient.

AVANTAGES PRODUIT :

- Affichage digital de la température pour un contrôle parfait.
- Large plage de température : -40°C à +200°C
- Température en degré Celsius ou Fahrenheit.
- Sonde en acier inoxydable, hygiénique et facile à nettoyer.
- Anneau de suspension.
- Garantie 5 ans.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	22 cm	Température maxi	200
Température mini	-40	Matière	Inox

Thermomètre électronique à sonde (fonctionne avec 2 piles LR44 1,5 V).

Précision : +/- 1°C

Référence : 0309078203

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