



0309078203

## Thermomètre sonde inox 26cm

La cuisine est une affaire de précision. 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, sa pique sonde tombera à pic ! Caractéristiques : Thermomètre électronique à sonde (fonctionne avec 2 piles LR44 1,5 V). Longueur : 22 cm. Écran numérique lumineux. Température en degré Celsius ou Fahrenheit. Amplitude : -40 à +200° C. Graduation = 1°. Anneau de suspension. Garantie 5 ans.

Rösle



La cuisine est une affaire de précision. 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, sa pique sonde tombera à pic ! Caractéristiques : Thermomètre électronique à sonde (fonctionne avec 2 piles LR44 1,5 V). Longueur : 22 cm. Écran numérique lumineux. Température en degré Celsius ou Fahrenheit. Amplitude : -40 à +200° C. Graduation = 1°. Anneau de suspension. Garantie 5 ans.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Température maxi	200°C
Matière	Inox

Température mini	-40°C
------------------	-------

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