

Thermomètre numérique avec sonde déportée spécialement étudiée pour le four

Il vous permet de suivre la cuisson à cœur de vos aliments sans ouvrir la porte du four.

Branchez le câble, aimantez le boîtier du thermomètre à la paroi de votre four ou placez-le debout sur un plan de travail, programmez vos données de cuisson et piquez la sonde étanche au centre de votre préparation.

Ce thermomètre convient également à d'autres applications.

Le premier d'une longue lignée...

PLAGE DE MESURE
-50+300°C / -58+572°F

RÉSOLUTION
0.1°

PRÉCISION
±1°C / ±2°F (0+200°C) sinon ±2°C / ±4°F

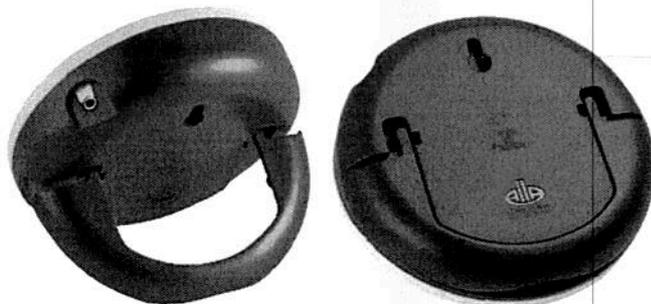
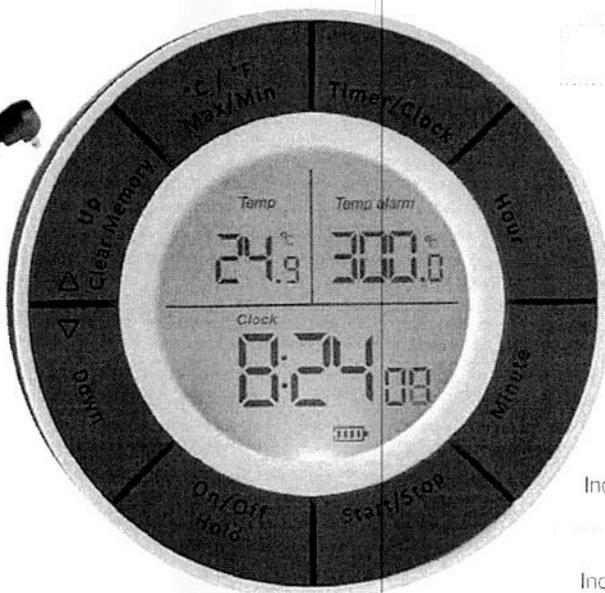
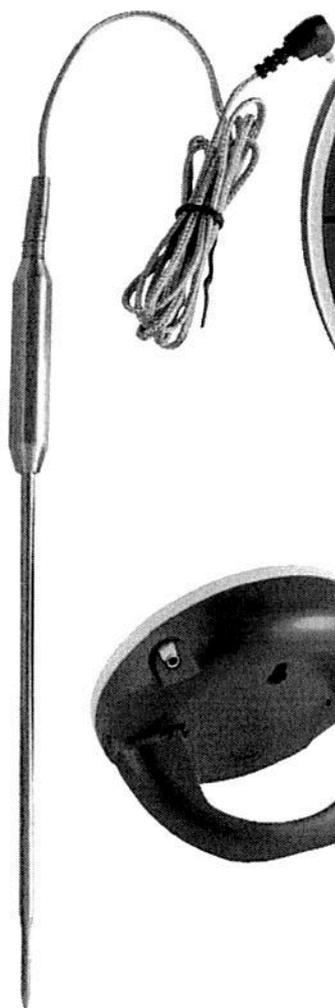
FONCTIONS

Maxima / Minima,
Hold (maintien température),
Timer, Horloge

Thermomètre à poser ou accrocher,
aimanté, avec rétro-éclairage,
compatible induction

ALARME

Programmable



CÂBLE

Inox 304 pour contact alimentaire
100 cm / étanche IP67

SONDE

Inox 304 pour contact alimentaire,
étanche IP67 / 150 mm - Ø4 mm

COMPOSANTS BOITIER

ABS et SEBS

PILE

1 pile 3V CR2032 - 3000 H

PACKAGING

Boîte kraft accrochable

DIMENSIONS / POIDS

Boîtier nu : 95 x 95 x 30 mm / 105 g
sonde seule : 55g
Complet en boîte : 310 x 120 x 30mm
Poids : 200 g