

BonAir GR 10127 Digitális grill maghőmérő



Gyártó: BonAir
Cikkszám: GR 10127

Vezeték nélküli maghőmérő
Hordozható kivitel
Grillezéshez, sütéshez kiváló
Hőmérséklet riasztással
Sült fajtajelzéssel
Időzítővel, elemekkel

Kifutott termék, nem rendelhető
(2024-04-18)

Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.
E-mail: info@bonair.hu
Tel.: +36 1 253-7285
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51
Web: www.bonairshop.hu

Kinek ajánljuk

Kényelmes kikapcsolódás grillezés közben is

A nyári grillezéskor, sült hús készítésekor legjobb társ egy precíz, digitális maghőmérő. Vezeték nélküli kivitelének köszönhetően a szabadban bárhol használhatja, anélkül, hogy féltenie kellene a sülteket az odaégtéstől így akár hátra is dőlhet.

Milyen részei vannak a digitális grill maghőmérőnek?

Mobil vevőegység, amivel bátran mozoghat

A digitális maghőmérő egyik része egy vevő egység, melynek kijelzőjén jól láthatóak a beállított értékek, nyomógombjai pedig könnyebbé teszik a kezelést.

Beállíthatja a sültekek megfelelő hőmérsékletet akár hús fajtánként, de egyéni értéket is megadhat, illetve a főzés fokát is módosíthatja. A nagy kijelzőn jól látható egyidejűleg az aktuálisan mért hőmérséklete az ételnek és az elérni kívánt hőmérséklet is, melyet megadott. A vevőegység fogadja a bázisállomásról küldött jeleket. Mivel a vevőegység szabadon mozgatható, akár az övére csatlakoztatva magával is viheti, így amíg a pazar ételek a szabadban sülnek, Ön addig gondtalanul pihenhet a napozó ágyon vagy focizhat a gyerekekkel.

Bázis állomás, mely könnyen rögzíthető

A bázis állomásba csatlakozik a hő érzékelő tű, mellyel ételeinek maghőmérsékletét méri. A tépőzárral rögzíthető bázisállomást akár a sütő ajtajára vagy a grillsütőre is rögzítheti, miközben a fémtű a hús szeletben van. Mivel a bázis állomás küldi a jeleket a vevőegység felé, ön szabadon mozoghat a vevő egységgel, a célhőmérséklet elérését követően a kijelző aktiválja a riasztást.

Hőmérsékletérzékelő fém tű

A bázis állomás része. Az ételekbe szúrva azok belső maghőmérsékletét méri, s az így mért értékeket a bázis állomás tovább küldi a vevő egység felé.

Miért hagyná ki a digitális grill maghőmérő számos előnyét?

- nem kell egy "hősugárzó" grillsütő mellett várnia, amíg tökéletes állapotúra sülnek a húsok, grillezni valók, mert a sütőre csatlakoztathatja a hőmérő bázis egységét,
- akár lakásban, akár a szabadban is használhatja sütögetéskor, főzéskor, bárhova magával viheti, ahol szükség van az ételek pontos belső hőmérsékletének mérésére,
- a sütögetés valódi élmény lesz, mert amíg készülnek a falatok, addig Ön nyugodtan élvezheti vendégei társaságát, vagy több időt tölthet szeretteivel,
- az időzítő funkciónak köszönhetően nem ég le a hús, a cél hőmérséklet beállításával a steak kellőképp át fog sülni, anélkül, hogy kiszáradna, de sütemények készítésekor is ideális megoldás a használata, ha nem akarja, hogy kívül megsült belül még nyers maradjon a tészta,
- ellenőrizheti az ételek kellő mértékű átsülését, így elkerülheti, hogy a veszélyes bacilusok az ételben maradjanak,
- Sous Vide közben nem kell felnyitnia a vákuum tasakokat, könnyedén átszúrva egy ponton a vákuumzacskót ellenőrizheti a megpárolt hús belső maghőmérsékletét,
- nyomógombjai segítségével egyszerűen kezelhető

Tegye kosarába a digitális grill maghőmérőt és készítsen tökéletes állagú sülteket.

3 év garanciával.

A csomag tartalma:

Vezeték nélküli maghőmérő egység,
Négy darab 1,5 V-os, LR03 típusú elem,
Tépőzár, rögzítő kapocs

A grillhőmérő műszaki adatai:

- Érzékelő kábel hossz: 120cm
- Vezeték nélküli átvitel: 10-12m
- Mérési tartomány: -10°C - +260°C
- A szonda és a kábel: 300°C-ig hőálló

-
- Környezeti hőmérséklet: 0°C - +50°C-ig
 - Bázis állomás méret: kb. 82,4 × 55,8 × 53,4 mm
 - A vevő egység mérete: kb. 60 × 125 × 25 mm
 - Súly: 169g
-