

Steba AC 11 Digitális hús maghőmérő



Gyártó: Steba
Cikkszám: AC 11

Maghőmérséklet mérés 250°C-ig
Időzítő
Hőálló kábel (1 méter)
Biztonsági riasztás
Elemmel működik (nem tartozék)

Ár: 8499 Ft

(2021-05-15)

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

**Vajon megsült a hús? Átsült a belseje?
Tegye félre a bizonytalanságát!**

A STEBA AC11 maghőmérő segít a tökéletesen átsült állagú húsok elkészítésében.

Ez egy igazán praktikus konyhai kiegészítő grillezéshez, barbecue sütéshez. Használata egyszerű. Helyezze a digitális húshőmérőt a sütőben sült hús belsejébe. A hőmérő kijelzőjéről pillanatok alatt leolvashatja az éppen aktuális maghőmérsékletet.

Minden húsnak más és más az ideális maghőmérséklete (ha elkészült...)

Maghőmérsékleti iránymutatás:

- Marhahús: 60-65°C
- Sült hús: 75-85°C
- Borjú: 75-80°C
- Sertés: 75-85°C
- Baromfi: 85-90°C
- Szarvas: 65-80°C
- Bárány: 70-75°C
- Hal: 55-60°C

A digitális hőmérő elemmel működik (nem tartozék) és 250°C-ig képes mérni. A praktikus, 1 méter hosszú hőálló kábel (300°C-ig) a kényelmet biztosítja. A sütési időt be is állíthatja (0-99 perc).

Legyen egész nyugodt, mert a készülék jelez ha a beállított belső maghőmérsékletet elérte.

A készülék egyszerűen karbantartható. Javasolt az első, valamint minden használat után mosogatószeres vizes szivaccsal áttörölni. A hústű kiszedésekor legyen elővigyázatos, mert forró lehet! A hőmérő kicsi, nem foglal el nagy helyet.

Tegyen porhanyós és megfelelően átsült ételeket a családi asztalra!

Technikai paraméterek:

Súly: 0,08 kg

Méret: 2 x 6,5 x 7,5 cm

Szín: ezüst