

## Thermomètre à viande numérique TP108

Le thermomètre de viande numérique est essentiel dans la création succulent, tendre, délicieux plats cuisinés à la maison parfaitement chaque fois.

Etape 1: Appuyez sur le bouton on

Etape 2: Insérez la sonde dans le centre de l'aliment (sans toucher l'OS) pour lire la température interne

Etape 3: choisissez le mode d'affichage de la température dans °C/°F.

Hold: courte pause une mesure de température, maintenez la température actuelle afin de vérifier la température, puis cliquez sur ce bouton pour revenir à l'état normal de la température

Bon pour tous les aliments, y compris les liquides,

1. gamme de température: -50 °C à 300 °C / -58 °F à 572 °F

2. sonde en acier inoxydable