

Digitales Fleisch-Thermometer TP108

Digitales Fleisch-Thermometer ist bei der Erzeugung von succulent, zart, köstliche hausgemachte Mahlzeiten perfectly jedes Mal unerlässlich.

Schritt 1: Drücken Sie die on-Taste

Schritt 2: Legen Sie die Sonde in das Zentrum der Nahrung (nicht berühren die Knochen), um die innere Temperatur zu lesen

Schritt 3: Wählen Sie Modus der Temperatur-Anzeige in °C/°F □

Hold: kurze Pause eine Temperaturmessung, halten Sie die aktuelle Temperatur, um die Temperatur zu überprüfen, und klicken Sie dann auf diese Schaltfläche, um zu normalen Temperaturen Zustand zurückzukehren

Gut für alle Nahrungsmittel, einschließlich Flüssigkeiten,

1. Temperaturbereich:-50 °C bis 300 °C/-58 °F bis 572 °F

2. Edelstahl-Sonde