

Termómetro de carne digital TP108

El termómetro digital de la carne es esencial en la creación de succulent, tierno, deliciosas comidas caseras perfectamente cada vez.

Paso 1: Pulse el botón ON

Paso 2: Inserte la sonda en el centro del alimento (sin tocar el hueso) para leer la temperatura interna

Paso 3: elija el modo de la exhibición de la temperatura en °C/°F.

Asimiento: breve pausa una medida de la temperatura, mantiene la temperatura actual para comprobar la temperatura, y después chasca este botón para volver a la condición normal de la temperatura

Bueno para todos los alimentos incluyendo líquidos,

1. gama de temperaturas:-50 °C a 300 °C/-58 °F a 572 °F

2. punta de prueba de acero inoxidable