

Digital Meat termometro TP108

Termometro di carne digitale è essenziale nella creazione di succulent, tenera, deliziosi pasti cucinati a casa perfettamente ogni volta.

Fase 1: premere il pulsante on

Fase 2: inserire la sonda nel centro dell'alimento (non toccando l'osso) per leggere la temperatura interna

Fase 3: scegliere la modalità di visualizzazione della temperatura in °C/°F.

Hold: breve pausa una misurazione della temperatura, mantenere la temperatura corrente al fine di controllare la temperatura, e quindi fare clic su questo pulsante per tornare alla condizione di temperatura normale

Buon per tutti gli alimenti compreso i liquidi,

1. Range di temperatura:-50 °C a 300 °C/-58 °F a 572 °F

2. sonda dell'acciaio inossidabile