

Termômetro de carne digital TP108

Termômetro de carne digital é essencial na criação de succulent, concurso, deliciosas refeições caseiras perfectly cada vez.

Passo 1: Pressione o botão on

Passo 2: Insira a sonda no centro do alimento (não tocando o osso) para ler a temperatura interna

Etapa 3: escolha o modo de exposição de temperatura em °C/°F

Hold: pausa curta uma medição de temperatura, manter a temperatura atual para verificar a temperatura e, em seguida, clique neste botão para retornar à condição de temperatura normal

Bom para todos os alimentos, incluindo líquidos,
escala 1. Temperature: -50 °C a 300 °C / -58 °F a 572 °F

2. sonda de aço inoxidável