Термометр для цифрового мяса тп108

Термометр цифрового мяса имеет существенно важное значение для создания сукклент, нежного, вкусного домашнего приготовления пищи, перферктли каждый раз.

Шаг 1: нажмите кнопку вкл.
Шаг 2: вставьте зонд в центр продовольствия (не затрагивая кость) для считывания внутренней температуры
Шаг 3: выбор режима отображения температуры в ℃/℉

Удержание: короткая пауза при измерении температуры, сохранение текущей температуры для проверки температуры и нажатие этой кнопки для возврата к нормальному температурному условию

Хорошо для всех пищевых продуктов, включая жидкости,
1. Температурный диапазон:-50 ℃-300 ℃/-58 ℉-572 ℉

2. пробоотборник из нержавеющей стали