

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 °C/°F □

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 °C-300 °C/-58 °F-572 °F

2. пробоотборник из нержавеющей стали