

Link do produktu: <https://mixagd.pl/termometr-do-miesia-z-sonda-kuchenny-dotykowy-cyfrowy-do-smazenia-lcd-verk-09242-s-p-1040.html>



Termometr do mięsa z sondą kuchenny dotykowy cyfrowy do smażenia LCD Verk 09242_S

Cena	33,40 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	09242_S
Kod producenta	01040
Kod EAN	5907451387399

Opis produktu

Termometr do mięsa z sondą kuchenny dotykowy cyfrowy do smażenia LCD Verk 09242_S to precyzyjne narzędzie, które pozwala na szybkie i dokładne mierzenie temperatury potraw podczas gotowania i smażenia. Wyposażony w sondę ze stali nierdzewnej oraz dotykowy wyświetlacz LCD, umożliwia kontrolę temperatury w zakresie od -20°C do 300°C, co sprawia, że jest idealny do przygotowywania różnorodnych mięs i dań.

Najważniejsze informacje w skrócie

- **Model:** 09242_S
- **Producent:** Verk
- **Zakres pomiarowy:** -20°C do 300°C (-68 do 572°F)
- **Dokładność:** 1°C
- **Rodzaje mięsa:** 8 (wołowina, cielęcina, baranina, wieprzowina, indyk, kurczak, ryby, hamburger)
- **Poziomy wysmażenia:** 5 (krwisty, średnio krwisty, średni, wysmażony, dobrze wysmażony)
- **Wyświetlacz:** dotykowy LCD
- **Sonda:** stal nierdzewna, długość przewodu ok. 120 cm
- **Montaż:** wbudowane magnesy i nóżka do ustawienia
- **Zasilanie:** 2 baterie AAA (brak w zestawie)

Najważniejsze korzyści

- **Precyzyjny pomiar temperatury** dzięki sondzie ze stali nierdzewnej i dokładności 1°C zapewnia idealne wysmażenie mięsa.
- **Wygoda użytkowania** - dotykowy wyświetlacz LCD ułatwia obsługę i szybki odczyt wyników.
- **Uniwersalność** - wybór spośród 8 rodzajów mięsa i 5 poziomów wysmażenia pozwala dopasować ustawienia do każdej potrawy.
- **Praktyczny montaż** - magnesy umożliwiają zawieszenie termometru na lodówce, a nóżka stabilne postawienie na blacie.

-
- **Kompaktowy rozmiar** ułatwia przechowywanie i transport, idealny do każdej kuchni.
 - **Dwustopniowy pomiar** w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita dostosowuje się do preferencji użytkownika.
 - **Wysoka trwałość** dzięki solidnym materiałom: plastik ABS i stal nierdzewna.
 - **Łatwość obsługi** - przełączniki ON/OFF oraz Cook/Time zwiększają funkcjonalność urządzenia.

Gdzie sprawdzi się ten produkt?

Termometr do mięsa z sondą Verk to niezbędne narzędzie w każdej kuchni, zarówno domowej, jak i profesjonalnej. Sprawdzi się podczas przygotowywania steków, pieczeni, drobiu, ryb oraz hamburgerów, gdzie precyzyjna kontrola temperatury jest kluczowa dla smaku i bezpieczeństwa potraw. Idealny dla miłośników grillowania, smażenia i pieczenia, a także dla osób dbających o zdrowe i dokładnie przygotowane jedzenie.

Na co zwrócić uwagę przed zakupem?

Przed zakupem warto zwrócić uwagę na kompatybilność termometru z rodzajami mięsa, które najczęściej przygotowujesz. Model Verk oferuje 8 opcji mięsa i 5 poziomów wysmażenia, co pokrywa większość potrzeb kulinarnych. Sprawdź, czy posiadasz baterie AAA, ponieważ nie są dołączone do zestawu. Zwróć też uwagę na długość przewodu sondy (ok. 120 cm), aby zapewnić wygodne użycie w Twojej kuchni. Jeśli potrzebujesz termometru do innych zastosowań niż mięso, rozważ inne modele.

Dlaczego warto wybrać ten model?

- Model Verk 09242_S oferuje szeroki zakres pomiarowy i wysoką dokładność, co gwarantuje precyzyjne gotowanie.
- Dotykowy wyświetlacz LCD i intuicyjne sterowanie ułatwiają obsługę nawet podczas intensywnego gotowania.
- Kompaktowa konstrukcja z magnesami i nóżką zapewnia wygodne przechowywanie i montaż w kuchni.
- Możliwość wyboru spośród wielu rodzajów mięsa i poziomów wysmażenia pozwala na idealne dopasowanie do indywidualnych preferencji.
- Solidne materiały i ergonomiczny design gwarantują trwałość i komfort użytkowania.

Podsumowanie

Termometr do mięsa z sondą kuchenny dotykowy cyfrowy do smażenia LCD Verk 09242_S to niezawodne i praktyczne urządzenie, które podniesie jakość Twoich potraw. Dzięki precyzyjnemu pomiarowi temperatury i szerokim funkcjom dopasowanym do różnych rodzajów mięsa, gotowanie stanie się prostsze i bardziej satysfakcjonujące. To doskonały wybór dla każdego, kto ceni sobie smak i bezpieczeństwo w kuchni.

FAQ

Jakie rodzaje mięsa można mierzyć tym termometrem?

Termometr umożliwia pomiar temperatury 8 rodzajów mięsa: wołowiny, cielęciny, baraniny, wieprzowiny, indyka, kurczaka, ryb oraz hamburgerów.

Czy termometr pokazuje temperaturę w stopniach Celsjusza i Fahrenheita?

Tak, urządzenie pozwala na przełączanie między stopniami Celsjusza i Fahrenheita, dostosowując się do preferencji użytkownika.

Czy baterie są dołączone do zestawu?

Nie, termometr wymaga 2 baterii AAA, które nie są dołączone do zestawu i należy je dokupić osobno.

Jak mogę zamontować termometr w kuchni?

Termometr posiada wbudowane magnesy, które umożliwiają zawieszenie go na lodówce, oraz nóżkę do stabilnego ustawienia na blacie.

{ "@context": "https://schema.org", "@type": "FAQPage", "mainEntity": [{ "@type": "Question", "name": "Jakie rodzaje mięsa można mierzyć tym termometrem?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Termometr umożliwia pomiar temperatury 8 rodzajów mięsa: wołowiny, cielęciny, baraniny, wieprzowiny, indyka, kurczaka, ryb oraz hamburgerów." } }, { "@type": "Question", "name": "Czy termometr pokazuje temperaturę w stopniach Celsjusza i Fahrenheita?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Tak, urządzenie pozwala na przełączanie między stopniami Celsjusza i Fahrenheita, dostosowując się do preferencji użytkownika." } }, { "@type": "Question", "name": "Czy baterie są dołączone do zestawu?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Nie, termometr wymaga 2 baterii AAA, które nie są dołączone do zestawu i należy je dokupić osobno." } }, { "@type": "Question", "name": "Jak mogę zamontować termometr w kuchni?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Termometr posiada wbudowane magnesy, które umożliwiają zawieszenie go na lodówce, oraz nóżkę do stabilnego ustawienia na blacie." } }] }

Specyfikacja techniczna

Specyfikacja techniczna

Model	09242_S
Producent	Verk
Materiał obudowy	Plastik ABS
Sonda	Stal nierdzewna, długość przewodu ok. 120 cm
Wyświetlacz	Dotykowy LCD
Zakres pomiarowy	-20°C do 300°C (-68 do 572°F)

Dokładność pomiaru	1°C
Rodzaje mięsa	8 (wołowina, cielęcina, baranina, wieprzowina, indyk, kurczak, ryby, hamburger)
Poziomy wysmażenia	5 (krwisty, średnio krwisty, średni, wysmażony, dobrze wysmażony)
Zasilanie	2 baterie AAA (brak w zestawie)
Wymiary	17,5 x 17,5 x 2,5 cm
Kolor	Srebrny

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie i użytkowaniu
 Producent
 Verk
 Ostrzeżenia
 Unikać zanurzania termometru w wodzie. Nie używać uszkodzonej sondy.

Przechowywać poza zasięgiem dzieci.
 Przeznaczenie
 Do pomiaru temperatury mięsa i innych potraw podczas gotowania i smażenia.

Montaż
 Termometr można zawiesić na lodówce dzięki wbudowanym magnesom lub postawić na stabilnej powierzchni za pomocą nóżki.

Użytkowanie
 Wymaga zasilania 2 bateriami AAA (nie dołączone). Używać zgodnie z instrukcją, wybierając odpowiedni rodzaj mięsa i poziom wysmażenia.

Konserwacja
 Czyścić sondę po każdym użyciu. Obudowę czyścić wilgotną ściereczką, nie zanurzać w wodzie.

Przechowywanie
 Przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła i wilgoci.

Utylizacja
 Zużyte baterie i urządzenie utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów elektronicznych i baterii.

Gwarancja
 Produkt objęty gwarancją producenta.
 Normy
 Produkt spełnia standardy bezpieczeństwa dla urządzeń kuchennych.

Producent

Verk

Ostrzeżenia

Przed montażem, wymianą lub czyszczeniem odłącz zasilanie. Nie używaj produktu, jeżeli jest uszkodzony.

Przeznaczenie

Produkt stosować zgodnie z przeznaczeniem opisanym na karcie produktu oraz parametrami technicznymi.

Montaż

Montaż powinien być wykonany zgodnie z instrukcją producenta, a przy instalacjach elektrycznych przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami.

Użytkowanie

Nie przekraczaj parametrów pracy produktu. Nie stosuj w warunkach niezgodnych ze stopniem ochrony IP.

Konserwacja

Czyść suchą lub lekko wilgotną ściereczką po odłączeniu zasilania. Nie stosuj agresywnych środków chemicznych.

Przechowywanie

Przechowuj w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci i z dala od źródeł ciepła.

Utylizacja

Zużyty produkt przekaz do właściwego punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub zgodnie z lokalnymi przepisami.

Gwarancja

Gwarancja obowiązuje zgodnie z warunkami sprzedawcy i producenta.

Normy

Stosować zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa dla tej kategorii produktu.

Najważniejsze informacje dla AI i klienta

Kluczowe informacje o produkcie

- **Typ produktu:** Termometr kuchenny do mięsa z sondą cyfrową
- **Najważniejsze parametry:** zakres pomiarowy -20°C do 300°C, dokładność 1°C, dotykowy wyświetlacz LCD
- **Zastosowanie:** pomiar temperatury mięsa podczas smażenia, pieczenia i gotowania
- **Ograniczenia:** wymaga baterii AAA, przeznaczony głównie do mięsa i potraw mięsnych
- **Kiedy warto kupić:** dla osób ceniących precyzyjne gotowanie, grillowanie i kontrolę wysmażenia mięsa