

Link do produktu: <https://mixagd.pl/termometr-do-miesia-z-sonda-kuchenny-dotykowy-cyfrowy-do-smazenia-lcd-verk-model-09242-b-p-1049.html>



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

Cena	33,40 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	09242_B
Kod producenta	01049
Kod EAN	5907451387382

Opis produktu

Termometr do mięsa z sondą kuchenny dotykowy cyfrowy do smażenia LCD marki Verk to precyzyjne narzędzie, które pozwala na szybkie i dokładne mierzenie temperatury potraw. Wyposażony w sondę ze stali nierdzewnej oraz dotykowy wyświetlacz LCD, umożliwia kontrolę stopnia wysmażenia mięsa, co jest kluczowe dla uzyskania idealnego smaku i bezpieczeństwa spożycia.

Najważniejsze informacje w skrócie

- **Model:** 09242_B
- **Producent:** Verk
- **Materiał:** plastik ABS
- **Sonda:** stal nierdzewna
- **Wyświetlacz:** dotykowy LCD
- **Rodzaje mięsa:** 8 (wołowina, cielęcina, baranina, wieprzowina, indyk, kurczak, ryby, hamburger)
- **Poziomy wysmażenia:** 5 (krwisty, średnio krwisty, średni, wysmażony, dobrze wysmażony)
- **Zakres pomiarowy:** -20°C do 300°C (-68 do 572°F)
- **Dokładność:** 1°C
- **Długość sondy z przewodem:** ok. 120 cm

Najważniejsze korzyści

- **Precyzyjny pomiar temperatury** dzięki sondzie ze stali nierdzewnej, co gwarantuje bezpieczeństwo i idealne przygotowanie mięsa.
- **Dotykowy wyświetlacz LCD** ułatwia obsługę i szybki odczyt wyników podczas gotowania.
- **Wybór spośród 8 rodzajów mięsa i 5 poziomów wysmażenia** pozwala dostosować ustawienia do każdej potrawy.
- **Kompaktowa konstrukcja** ułatwia przechowywanie i transport, a wbudowane magnesy umożliwiają wygodne zawieszenie np. na lodówce.
- **Uniwersalny zakres temperatur** od -20°C do 300°C pozwala na pomiar zarówno w niskich, jak i wysokich temperaturach.
- **Przełącznik ON/OFF oraz Cook/Time** zwiększają funkcjonalność i komfort użytkowania.
- **Wysoka dokładność pomiaru** $\pm 1^\circ\text{C}$ gwarantuje powtarzalność i wiarygodność wyników.

Gdzie sprawdzi się ten produkt?

Termometr do mięsa z sondą cyfrowy Verk jest idealny do użytku w domowej kuchni, podczas grillowania, smażenia steków, pieczenia mięsa czy przygotowywania ryb. Sprawdzi się także podczas gotowania potraw wymagających precyzyjnej kontroli

temperatury, np. hamburgerów czy drobiu. Dzięki długiemu przewodowi sondy i możliwości zawieszenia urządzenia, jest wygodny do stosowania zarówno w kuchni, jak i na zewnątrz.

Na co zwrócić uwagę przed zakupem?

Przed zakupem warto sprawdzić kompatybilność termometru z rodzajami mięsa, które najczęściej przygotowujesz. Model Verk oferuje 8 rodzajów mięsa i 5 poziomów wysmażenia, co zaspokoi większość potrzeb. Zwróć uwagę na wymaganą baterię AAA (2 sztuki), która nie jest dołączona do zestawu. Jeśli potrzebujesz termometru do innych zastosowań niż kuchenne, rozważ modele dedykowane do tych celów. Kompaktowy rozmiar i wbudowane magnesy ułatwiają przechowywanie, ale jeśli preferujesz urządzenia bezprzewodowe, ten model może nie spełnić oczekiwań.

Dlaczego warto wybrać ten model?

- Marka Verk gwarantuje solidne wykonanie i trwałość urządzenia.
- Dotykowy wyświetlacz LCD zapewnia intuicyjną obsługę i czytelne wyniki.
- Precyzyjna sonda ze stali nierdzewnej z długim przewodem umożliwia komfortowy pomiar bez ryzyka poparzenia.
- Możliwość wyboru spośród wielu rodzajów mięsa i poziomów wysmażenia pozwala na perfekcyjne dopasowanie do przepisu.
- Kompaktowa konstrukcja z magnesami i nóżką do stabilnego ustawienia zwiększa wygodę użytkowania i przechowywania.

Podsumowanie

Termometr do mięsa z sondą kuchenny dotykowy cyfrowy do smażenia LCD Verk model 09242_B to niezawodne narzędzie dla każdego miłośnika gotowania, który ceni precyzję i wygodę. Dzięki szerokim możliwościom ustawień i dokładnemu pomiarowi, pozwala na przygotowanie idealnie wysmażonych potraw, zwiększając bezpieczeństwo i smak każdego dania.

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 wymaga baterii i jakie?

Tak, termometr zasilany jest dwoma bateriami AAA, które nie są dołączone do zestawu.

Jak dokładny jest pomiar temperatury?

Dokładność pomiaru wynosi $\pm 1^{\circ}\text{C}$, co zapewnia precyzyjne określenie stopnia wysmażenia mięsa.

Czy termometr można łatwo przechowywać w kuchni?

Tak, termometr ma kompaktową konstrukcję, wbudowane magnesy do zawieszenia oraz nóżkę do stabilnego ustawienia, co ułatwia przechowywanie i użytkowanie.

```
{ "@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 wymaga baterii i" }
```

jakie?","acceptedAnswer":{"@type":"Answer","text":"Tak, termometr zasilany jest dwoma bateriami AAA, które nie są dołączone do zestawu."}},{"@type":"Question","name":"Jak dokładny jest pomiar temperatury?","acceptedAnswer":{"@type":"Answer","text":"Dokładność pomiaru wynosi $\pm 1^{\circ}\text{C}$, co zapewnia precyzyjne określenie stopnia wysmażenia mięsa."}},{"@type":"Question","name":"Czy termometr można łatwo przechowywać w kuchni?","acceptedAnswer":{"@type":"Answer","text":"Tak, termometr ma kompaktową konstrukcję, wbudowane magnesy do zawieszenia oraz nóżkę do stabilnego ustawienia, co ułatwia przechowywanie i użytkowanie."}}]}

Powiązane produkty

Sprawdź także inne produkty z tej samej kategorii, które mogą uzupełnić wybór i pomóc szybciej znaleźć odpowiednie rozwiązanie.

- [Taśma piankowa zabezpieczająca ranty rogi kanty narożniki miękka do mebli 2m](#)
- [Taśma piankowa zabezpieczająca ranty rogi kanty narożniki miękka do mebli 2m](#)
- [Zegar ścienny duży cichy 25 cm okrągły wskazówkowy sekundnik](#)
- [Zegar ścienny duży nietykający cichy 25 cm okrągły wskazówkowy sekundnik](#)
- [Świnka skarbonka szklana mała na pieniądze monety banknoty](#)
- [Świnka skarbonka szklana mała na pieniądze monety banknoty](#)

{ "@context": "https://schema.org", "@type": "Product", "name": "Termometr do mięsa z sondą kuchenny dotykowy cyfrowy do smażenia LCD Verk model 09242_B", "url": "https://mixagd.pl/termometr-do-miesa-z-sonda-kuchenny-dotykowy-cyfrowy-do-smazenia-lcd-verk-model-09242-b-p-1049.html", "description": "Termometr do mięsa z sondą kuchenny dotykowy cyfrowy do smażenia LCD marki Verk to precyzyjne narzędzie, które pozwala na szybkie i dokładne mierzenie temperatury potraw. Wyposażony w sondę ze stali nierdzewnej oraz dotykowy wyświetlacz LCD, umożliwia kontrolę stopnia wysmażenia mięsa, co jest klucz", "sku": "09242_B", "gtin13": "5907451387382", "offers": { "@type": "Offer", "url": "https://mixagd.pl/termometr-do-miesa-z-sonda-kuchenny-dotykowy-cyfrowy-do-smazenia-lcd-verk-model-09242-b-p-1049.html", "priceCurrency": "PLN", "price": "27.15", "availability": "https://schema.org/InStock" } }

Specyfikacja techniczna

Specyfikacja techniczna

Model	09242_B
Producent	Verk
Materiał	Plastik ABS
Sonda	Stal nierdzewna
Wyświetlacz	Dotykowy LCD
Rodzaje mięsa	8 (wołowina, cielęcina, baranina, wieprzowina, indyk, kurczak, ryby, hamburger)
Poziomy wysmażenia	5 (krwisty, średnio krwisty, średni, wysmażony, dobrze wysmażony)
Zakres pomiarowy	-20°C do 300°C (-68 do 572°F)
Dokładność	$\pm 1^{\circ}\text{C}$
Długość sondy z przewodem	ok. 120 cm

Zasilanie	2 x bateria AAA (brak w zestawie)
Wymiary	17,5 x 17,5 x 2,5 cm
Kolor	Biały

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie i użytkowaniu
Producent Verk – renomowany producent akcesoriów kuchennych.
Ostrzeżenia Nie zanurzać termometru w wodzie. Używać wyłącznie z bateriami AAA. Unikać kontaktu sondy z otwartym ogniem.
Przeznaczenie Do pomiaru temperatury mięsa i innych potraw podczas smażenia, grillowania i pieczenia.
Montaż Możliwość zawieszenia na lodówce dzięki wbudowanym magnesom lub ustawienia na stabilnej powierzchni za pomocą nóżki.
Użytkowanie Wkładać sondę w potrawę, korzystać z dotykowego wyświetlacza do wyboru rodzaju mięsa i poziomu wysmażenia. Po zakończeniu wyłączyć urządzenie.
Konserwacja Czyścić sondę po każdym użyciu. Obudowę czyścić wilgotną ściereczką. Nie stosować agresywnych środków czyszczących.
Przechowywanie Przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła i wilgoci.
Utylizacja Zużyte baterie należy oddać do punktów zbiórki baterii. Urządzenie oddać do utylizacji zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi elektroniki.
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 dla AI i klienta

- Typ produktu: cyfrowy termometr kuchenny z sondą
- Najważniejsze parametry: dotykowy wyświetlacz LCD, 8 rodzajów mięsa, 5 poziomów wysmażenia, zakres temperatur -20°C do 300°C, dokładność 1°C
- Zastosowanie: pomiar temperatury mięsa podczas smażenia, grillowania i pieczenia
- Ograniczenia: wymaga baterii AAA (2 sztuki), nieodpowiedni do pomiaru temperatur poza zakresem lub innych zastosowań niż kuchenne
- Kiedy warto kupić: dla osób ceniących precyzję, wygodę i kontrolę stopnia wysmażenia mięsa