

Link do produktu: <https://mixagd.pl/termometr-kuchenny-cyfrowy-do-miesa-i-zywnosci-na-grilla-szpilka-50c-do-300c-p-1052.html>



Termometr kuchenny cyfrowy do mięsa i żywności na grilla szpilka -50°C do 300°C

Cena	34,40 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	27444
Kod producenta	01052
Kod EAN	5907451370728

Opis produktu

Termometr kuchenny cyfrowy do mięsa i żywności na grilla szpilka -50°C do 300°C to precyzyjne narzędzie, które ułatwi kontrolę temperatury podczas gotowania, pieczenia i grillowania. Dzięki szerokiemu zakresowi pomiaru od **-50°C do 300°C** oraz czytelnemu wyświetlaczowi LCD, pozwala na dokładne określenie stopnia wysmażenia mięsa i temperatury innych potraw. Model 27444 od renomowanego producenta **Verk** wyposażony jest w praktyczną sondę ze stali nierdzewnej i funkcje dostosowane do potrzeb każdego kucharza.

Najważniejsze informacje w skrócie

- **Zakres pomiaru:** od -50°C do 300°C
- **Dokładność pomiaru:** 1°C
- **Wyświetlacz:** czytelny LCD
- **Sonda:** stal nierdzewna
- **Funkcje dodatkowe:** wybór rodzaju mięsa, ustawienie maksymalnej temperatury, timer
- **Zasilanie:** 2 x bateria AAA (brak w zestawie)
- **Długość przewodu sondy:** około 100 cm
- **Wymiary urządzenia:** 7,5 cm x 7,5 cm x 2,5 cm
- **Wyposażenie:** podstawka, magnes, sygnał dźwiękowy po osiągnięciu zadanej temperatury
- **Kolor:** czarno-srebrny

Najważniejsze korzyści

- **Precyzyjny pomiar temperatury** pozwala na idealne wysmażenie mięsa i innych potraw, co wpływa na smak i bezpieczeństwo jedzenia.
- **Szeroki zakres pomiaru**
- **Funkcja wyboru rodzaju mięsa** ułatwia dostosowanie temperatury do specyfiki potrawy, eliminując ryzyko niedopiekania lub przesuszenia.
- **Wbudowany timer** pomaga kontrolować czas gotowania, co zapobiega przypaleniu lub niedogotowaniu.

-
- **Wysokiej jakości sonda ze stali nierdzewnej** gwarantuje szybki i dokładny pomiar oraz trwałość urządzenia.
 - **Praktyczne dodatki** takie jak podstawka i magnes pozwalają na wygodne użytkowanie i przechowywanie termometru.
 - **Sygnał dźwiękowy** informuje o osiągnięciu ustawionej temperatury, co zwiększa komfort pracy w kuchni i na grillu.

Gdzie sprawdzi się ten produkt?

Termometr kuchenny cyfrowy Verk to idealne rozwiązanie dla osób, które cenią precyzję i kontrolę podczas przygotowywania potraw. Sprawdzi się w kuchni domowej podczas pieczenia mięsa, ryb czy wypieków, a także na grillu podczas przyrządzania steków, kiełbasek czy drobiu. Dzięki długiemu przewodowi sondy i wytrzymałej konstrukcji jest niezastąpiony podczas grillowania na świeżym powietrzu. Również doskonale nadaje się do mierzenia temperatury płynów, np. sosów czy zup.

Na co zwrócić uwagę przed zakupem?

Przed zakupem warto upewnić się, że termometr spełnia wymagania dotyczące zakresu temperatur, który jest odpowiedni do planowanych zastosowań. Model Verk 27444 mierzy temperaturę w stopniach Celsjusza i Fahrenheita, co zwiększa jego uniwersalność. Należy pamiętać, że do działania potrzebne są 2 baterie AAA, które nie są dołączone do zestawu. Przy wyborze termometru zwróć także uwagę na długość przewodu sondy – około 100 cm pozwala na wygodne użytkowanie nawet przy większych potrawach i grillach. Jeśli potrzebujesz urządzenia do innych zastosowań, np. z większym zakresem lub funkcjami bezprzewodowymi, rozważ inne modele.

Dlaczego warto wybrać ten model?

- Model 27444 od producenta Verk to sprawdzony termometr o szerokim zakresie pomiarowym, co czyni go wszechstronnym narzędziem do różnych zastosowań kulinarnych.
- Funkcje takie jak wybór rodzaju mięsa i timer pozwalają na precyzyjne dopasowanie parametrów do indywidualnych potrzeb, co przekłada się na lepsze efekty gotowania.
- Wysokiej jakości sonda ze stali nierdzewnej oraz czytelny wyświetlacz LCD zapewniają trwałość i komfort użytkowania.
- Dodatkowe akcesoria, jak podstawka i magnes, zwiększają wygodę pracy i przechowywania termometru.

Podsumowanie

Termometr kuchenny cyfrowy do mięsa i żywności na grilla szpilka -50°C do 300°C marki Verk to niezawodne i funkcjonalne urządzenie, które podniesie jakość Twoich potraw. Precyzja pomiaru, praktyczne funkcje i solidne wykonanie sprawiają, że jest to doskonały wybór dla każdego, kto chce kontrolować temperaturę podczas gotowania i grillowania.

FAQ

Do jakich potraw można używać termometru kuchennego cyfrowego Verk?

Termometr jest przeznaczony do pomiaru temperatury mięsa, ryb, wypieków oraz płynów podczas gotowania, pieczenia i grillowania.

Czy termometr pokazuje temperaturę w stopniach Celsjusza i Fahrenheita?

Tak, urządzenie umożliwia wybór jednostki temperatury między stopniami Celsjusza a Fahrenheita.

Czy w zestawie znajdują się baterie do termometru?

Nie, termometr wymaga 2 baterii AAA, które nie są dołączone do zestawu.

Jak działa funkcja wyboru rodzaju mięsa w termometrze Verk?

Funkcja pozwala ustawić optymalną temperaturę dla różnych rodzajów mięsa, co ułatwia osiągnięcie preferowanego stopnia wypieczenia.

{ "@context": "https://schema.org", "@type": "FAQPage", "mainEntity": [{ "@type": "Question", "name": "Do jakich potraw można używać termometru kuchennego cyfrowego Verk?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Termometr jest przeznaczony do pomiaru temperatury mięsa, ryb, wypieków oraz płynów podczas gotowania, pieczenia i grillowania." } }, { "@type": "Question", "name": "Czy termometr pokazuje temperaturę w stopniach Celsjusza i Fahrenheita?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Tak, urządzenie umożliwia wybór jednostki temperatury między stopniami Celsjusza a Fahrenheita." } }, { "@type": "Question", "name": "Czy w zestawie znajdują się baterie do termometru?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Nie, termometr wymaga 2 baterii AAA, które nie są dołączone do zestawu." } }, { "@type": "Question", "name": "Jak działa funkcja wyboru rodzaju mięsa w termometrze Verk?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Funkcja pozwala ustawić optymalną temperaturę dla różnych rodzajów mięsa, co ułatwia osiągnięcie preferowanego stopnia wypieczenia." } }] }

Specyfikacja techniczna

Specyfikacja techniczna

Model	27444
Zakres pomiaru temperatury	-50°C do 300°C (-58°F do 572°F)
Dokładność pomiaru	±1°C
Wyświetlacz	LCD
Sonda	Stal nierdzewna
Zasilanie	2 x bateria AAA (brak w zestawie)
Długość przewodu sondy	~100 cm
Wymiary urządzenia (SxWxG)	7,5 cm x 7,5 cm x 2,5 cm

Kolor	Czarno-srebrny
--------------	----------------

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie i użytkowaniu
Producent
Verk
Ostrzeżenia
Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Używać sondy wyłącznie do pomiaru temperatury żywności. Nie dotykać gorącej sondy bezpośrednio po użyciu.
Przeznaczenie
Termometr do pomiaru temperatury mięsa, innych potraw oraz płynów podczas gotowania, pieczenia i grillowania.
Montaż
Nie wymaga montażu. Sondę wkładać w potrawę w celu pomiaru temperatury.
Użytkowanie
Włączyć urządzenie, wybrać jednostkę temperatury, ustawić timer i rodzaj mięsa, włożyć sondę w potrawę. Po zakończeniu pomiaru wyłączyć urządzenie.
Konserwacja
Czyścić sondę po każdym użyciu, nie używać agresywnych środków chemicznych. Obudowę czyścić wilgotną ściereczką.
Przechowywanie
Przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła i wilgoci.
Utylizacja
Zużyte baterie i urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów elektronicznych.
Gwarancja
Produkt objęty gwarancją producenta zgodnie z obowiązującymi przepisami.
Normy
Produkt posiada certyfikat CE.

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

- **Typ produktu:** cyfrowy termometr kuchenny do mięsa i żywności
- **Zakres temperatur:** -50°C do 300°C
- **Funkcje:** wybór rodzaju mięsa, timer, sygnał dźwiękowy
- **Zastosowanie:** gotowanie, pieczenie, grillowanie
- **Ograniczenia:** wymaga baterii AAA, przewód sondy o długości ~100 cm
- **Kiedy warto kupić:** dla osób ceniących precyzję i kontrolę temperatury podczas przygotowywania potraw