

Link do produktu: <https://mixagd.pl/termometr-kuchenny-szpilekowy-lcd-do-miesa-i-wina-300c-model-07176-cz-p-5040.html>



Termometr kuchenny szpilekowy LCD do mięsa i wina 300°C model 07176_CZ

Cena	28,04 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	07176_CZ
Kod producenta	05040
Kod EAN	5907451351673

Opis produktu

Termometr kuchenny szpilekowy LCD mięsa wina 300°C gotowania zup to niezawodne narzędzie, które pozwala precyzyjnie mierzyć temperaturę potraw podczas gotowania, pieczenia czy grillowania. Model 07176_CZ od producenta Verk wyposażony jest w czytelny wyświetlacz LCD, który pokazuje temperaturę w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita, co ułatwia kontrolę nad procesem przygotowywania potraw. Dzięki zakresowi pomiarowemu od -50°C do 300°C (od -58°F do 572°F) termometr sprawdzi się zarówno przy delikatnych daniach, jak i przy wysokich temperaturach, np. podczas grillowania czy gotowania zup.

Najważniejsze informacje w skrócie

- **Model:** 07176_CZ
- **Producent:** Verk
- **Zakres pomiarowy:** od -50°C do 300°C (od -58°F do 572°F)
- **Dokładność pomiaru:** 1°C
- **Wyświetlacz:** czytelny LCD
- **Sonda:** składana, ze stali nierdzewnej o długości 11 cm
- **Zasilanie:** bateria 1.5V LR44 (w zestawie)
- **Funkcje dodatkowe:** automatyczne wyłączenie, przycisk ON/OFF
- **Wymiary:** 15 cm x 2,8 cm x 3 cm
- **Kolor:** czarny

Najważniejsze korzyści

- Dzięki precyzyjnemu pomiarowi temperatury masz pewność, że mięso, zupa czy wino są podgrzane do optymalnej temperatury, co przekłada się na smak i bezpieczeństwo spożycia.
- Składana sonda ze stali nierdzewnej zapewnia trwałość i higienę użytkowania, a jednocześnie ułatwia przechowywanie termometru.
- Czytelny wyświetlacz LCD umożliwia szybki odczyt temperatury nawet podczas intensywnego gotowania, co zwiększa wygodę pracy w kuchni.

-
- Możliwość wyboru jednostki temperatury (°C lub °F) pozwala dostosować urządzenie do indywidualnych preferencji użytkownika.
 - Automatyczne wyłączanie termometru oszczędza baterię, dzięki czemu urządzenie jest gotowe do pracy zawsze, gdy tego potrzebujesz.
 - Zasilanie na popularną baterię LR44, dołączoną do zestawu, eliminuje konieczność dodatkowych zakupów i pozwala od razu korzystać z termometru.
 - Uniwersalny zakres pomiarowy od bardzo niskich do wysokich temperatur sprawia, że termometr jest wszechstronny – idealny do mięsa, zup, ciast, a nawet wina.
 - Kompaktowe wymiary i lekka konstrukcja sprawiają, że termometr jest wygodny w użyciu i łatwy do przenoszenia.
 - Produkt posiada certyfikat CE, co potwierdza jego bezpieczeństwo i zgodność z normami europejskimi.
 - Czarny kolor obudowy nadaje termometrowi nowoczesny i elegancki wygląd, który dobrze komponuje się z każdym wyposażeniem kuchni.

Gdzie sprawdzi się ten produkt?

Termometr kuchenny szpilkowy LCD jest niezastąpiony w domowej kuchni podczas przygotowywania różnorodnych potraw. Doskonale sprawdzi się przy pieczeniu mięs, takich jak pieczeń, kurczak czy steki, gdzie precyzyjny pomiar temperatury gwarantuje idealne wysmażenie. W trakcie gotowania zup i sosów pozwala kontrolować temperaturę, by zachować odpowiednią konsystencję i smak. Miłośnicy win mogą wykorzystać go do mierzenia temperatury trunków, co jest ważne dla zachowania ich aromatu i właściwości. Termometr sprawdzi się również podczas grillowania, gdzie wysoka temperatura wymaga solidnego i odpornego na ciepło narzędzia. Ponadto, jest przydatny przy pieczeniu ciast i deserów, gdzie temperatura ma wpływ na końcowy efekt wypieku.

Jak używać i na co zwrócić uwagę przed zakupem?

Przed zakupem termometru warto zwrócić uwagę na zakres temperatur, który powinien odpowiadać Twoim potrzebom kulinarnym – model 07176_CZ oferuje szeroki zakres od -50°C do 300°C, co jest wystarczające do większości zastosowań kuchennych. Użytkowanie jest proste: wystarczy włączyć termometr przyciskiem ON/OFF, włożyć sondę do potrawy i odczytać temperaturę na wyświetlaczu LCD. Po użyciu sonda składa się, co ułatwia przechowywanie i chroni przed uszkodzeniem. Należy pamiętać, by nie zanurzać całego termometru w wodzie, a jedynie sondę, aby uniknąć uszkodzenia elektroniki. Warto też regularnie czyścić sondę, aby zachować higienę i dokładność pomiarów. Jeśli potrzebujesz urządzenia do bardzo specjalistycznych zastosowań, np. pomiaru temperatury w bardzo wysokich temperaturach powyżej 300°C, rozważ wybór innego modelu.

Dlaczego warto wybrać ten model?

- Model 07176_CZ od Verk to połączenie solidnej konstrukcji i precyzyjnych pomiarów, co zapewnia długotrwałe i niezawodne użytkowanie.
- Składana sonda ze stali nierdzewnej gwarantuje trwałość i łatwość utrzymania czystości, co jest kluczowe przy kontakcie z żywnością.
- Wyświetlacz LCD jest duży i czytelny, co ułatwia szybki odczyt nawet w warunkach kuchennych, gdzie liczy się czas i precyzja.
- Automatyczne wyłączanie chroni baterię, a dołączona bateria LR44 pozwala na natychmiastowe użycie termometru po zakupie.
- Uniwersalny zakres pomiarowy i możliwość wyboru jednostki temperatury sprawiają, że termometr jest wszechstronny i dopasowany do różnych potrzeb.
- Certyfikat CE potwierdza, że produkt spełnia europejskie standardy bezpieczeństwa i jakości.

Podsumowanie

Termometr kuchenny szpilkowy LCD mięsa wina 300°C gotowania zup model 07176_CZ to praktyczne i precyzyjne narzędzie, które ułatwia kontrolę temperatury podczas przygotowywania potraw. Dzięki solidnej konstrukcji, czytelnemu wyświetlaczowi i szerokiemu zakresowi pomiarowemu sprawdzi się w każdej kuchni – od amatorskiej po bardziej zaawansowaną. To inwestycja, która podniesie jakość Twoich dań i zapewni bezpieczeństwo żywności. Wybierz sprawdzony model od Verk i gotuj z pewnością, że każdy posiłek będzie idealnie przygotowany.

FAQ

Do czego służy termometr kuchenny szpilkowy LCD?

Termometr kuchenny szpilkowy LCD służy do precyzyjnego pomiaru temperatury potraw takich jak mięso, zupy, ciasta czy wino, co pozwala kontrolować proces gotowania i pieczenia oraz zapewnia bezpieczeństwo spożycia.

Jaki jest zakres pomiarowy tego termometru?

Termometr mierzy temperaturę w zakresie od -50°C do 300°C (od -58°F do 572°F), co pozwala na zastosowanie go zarówno do chłodnych, jak i bardzo gorących potraw.

Czy termometr posiada wyświetlacz i jaką jednostkę temperatury pokazuje?

Tak, termometr wyposażony jest w czytelny wyświetlacz LCD, który pokazuje temperaturę w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita, umożliwiając łatwe dostosowanie do preferencji użytkownika.

Jak dbać o termometr kuchenny, aby służył długo?

Po każdym użyciu należy dokładnie czyścić sondę ze stali nierdzewnej, unikać zanurzania całego urządzenia w wodzie oraz przechowywać termometr w suchym miejscu. Dzięki temu zachowa on precyzję pomiarów i trwałość.

Czy termometr jest gotowy do użycia zaraz po zakupie?

Tak, w zestawie znajduje się bateria 1.5V LR44, dzięki czemu termometr jest gotowy do natychmiastowego użycia bez konieczności dokupywania zasilania.

Czy ten termometr nadaje się do profesjonalnej kuchni?

Model 07176_CZ oferuje precyzyjne pomiary i solidną konstrukcję, co czyni go odpowiednim zarówno do użytku domowego, jak i półprofesjonalnego, choć do zastosowań przemysłowych mogą być wymagane urządzenia o innych parametrach.

{ "@context": "https://schema.org", "@type": "FAQPage", "mainEntity": [{ "@type": "Question", "name": "Do czego służy termometr kuchenny szpilkowy LCD?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Termometr kuchenny szpilkowy LCD służy do precyzyjnego pomiaru temperatury potraw takich jak mięso, zupy, ciasta czy wino, co pozwala kontrolować proces gotowania i pieczenia oraz zapewnia bezpieczeństwo spożycia." } }, { "@type": "Question", "name": "Jaki jest zakres pomiarowy tego termometru?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Termometr mierzy temperaturę w zakresie od -50°C do 300°C (od -58°F do 572°F), co pozwala na zastosowanie go zarówno do chłodnych, jak i bardzo gorących potraw." } }, { "@type": "Question", "name": "Czy termometr posiada wyświetlacz i jaką jednostkę temperatury pokazuje?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Tak, termometr wyposażony jest w czytelny wyświetlacz LCD, który pokazuje temperaturę w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita, umożliwiając łatwe dostosowanie do preferencji użytkownika." } }, { "@type": "Question", "name": "Jak dbać o termometr kuchenny, aby służył długo?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Po każdym użyciu należy dokładnie czyścić sondę ze stali nierdzewnej, unikać zanurzania całego urządzenia w wodzie oraz przechowywać termometr w suchym miejscu. Dzięki temu zachowa on precyzję pomiarów i trwałość." } }, { "@type": "Question", "name": "Czy termometr jest gotowy do użycia zaraz po zakupie?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Tak, w zestawie znajduje się bateria 1.5V LR44, dzięki czemu termometr jest gotowy do natychmiastowego użycia bez konieczności dokupywania zasilania." } }, { "@type": "Question", "name": "Czy ten termometr nadaje się do profesjonalnej kuchni?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Model 07176_CZ oferuje precyzyjne pomiary i solidną konstrukcję, co czyni go odpowiednim zarówno do użytku domowego, jak i półprofesjonalnego, choć do zastosowań przemysłowych mogą być wymagane urządzenia o innych parametrach." } }] }

Specyfikacja techniczna

Specyfikacja techniczna

Model	07176_CZ
Producent	Verk
Zakres pomiarowy	-50°C do 300°C (-58°F do 572°F)
Dokładność pomiaru	±1°C
Sonda	Składana, stal nierdzewna, długość 11 cm
Wyświetlacz	LCD, czytelny
Zasilanie	1 x bateria 1.5V LR44 (w zestawie)
Funkcje dodatkowe	Przycisk ON/OFF, automatyczne wyłączanie

Wymiary	15 cm x 2,8 cm x 3 cm
Kolor	Czarny

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie i użytkowaniu
Producent
Produkt wyprodukowany przez firmę Verk, znaną z wysokiej jakości sprzętu kuchennego.
Ostrzeżenia
Nie zanurzać całego termometru w wodzie, czyścić wyłącznie sondę. Unikać upadków i silnych uderzeń, które mogą uszkodzić elektronikę.
Przeznaczenie
Termometr przeznaczony do pomiaru temperatury potraw, w tym mięsa, zup, ciast, wina oraz innych cieczy i produktów spożywczych.
Montaż
Produkt nie wymaga montażu. Przed użyciem należy włożyć baterię do urządzenia.
Użytkowanie
Włączyć przyciskiem ON/OFF, włożyć sondę w potrawę, odczytać temperaturę. Po użyciu wyłączyć lub pozwolić na automatyczne wyłączenie.
Konserwacja
Czyścić sondę po każdym użyciu, nie stosować agresywnych środków chemicznych. Przechowywać w suchym miejscu.
Przechowywanie
Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, z dala od źródeł ciepła i wilgoci.
Utylizacja
Zużytą baterię i urządzenie należy oddać do punktu zbiórki elektrośmieci zgodnie z lokalnymi przepisami.
Gwarancja
Produkt objęty gwarancją producenta zgodnie z obowiązującymi przepisami.
Normy
Produkt posiada certyfikat CE potwierdzający zgodność z normami europejskimi.

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: Termometr kuchenny szpilkowy z wyświetlaczem LCD
- Model: 07176_CZ
- Producent: Verk
- Zakres pomiarowy: od -50°C do 300°C
- Dokładność: $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Zastosowanie: pomiar temperatury mięsa, zup, wina, ciast, grillowanych potraw
- Funkcje: wyświetlacz LCD, jednostki °C/°F, automatyczne wyłączanie, składana sonda ze stali nierdzewnej
- Ograniczenia: nie zanurzać całego urządzenia w wodzie, zakres do 300°C
- Kiedy warto kupić: dla osób ceniących precyzję i wygodę w kuchni, miłośników gotowania i grillowania