

Link do produktu: <https://mixagd.pl/termometr-kuchenny-szpilkowy-lcd-do-miesa-wina-i-gotowania-zup-300c-p-5001.html>



Termometr kuchenny szpilkowy LCD do mięsa, wina i gotowania zup 300°C

Cena	28,04 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	07176_B
Kod producenta	05001
Kod EAN	5907451351680

Opis produktu

Termometr kuchenny szpilkowy lcd mięsa wina 300°C gotowania zup to precyzyjne narzędzie niezbędne w każdej kuchni, które pozwala na szybkie i dokładne mierzenie temperatury potraw. Wyposażony w czytelny wyświetlacz LCD oraz sondę wykonaną ze stali nierdzewnej, umożliwia kontrolę temperatury mięsa, zup, ciast czy wina w zakresie od **-50°C do 300°C**. Dzięki temu termometr sprawdzi się zarówno podczas pieczenia, gotowania, jak i grillowania, zapewniając idealne efekty kulinarne.

Najważniejsze informacje w skrócie

- **Model:** 07176_B
- **Producent:** Verk
- **Zakres pomiarowy:** od -50°C do 300°C (-58°F do 572°F)
- **Dokładność pomiaru:** 1°C
- **Wyświetlacz:** czytelny LCD z możliwością wyboru °C lub °F
- **Sonda:** stal nierdzewna, długość 11 cm, składana
- **Zasilanie:** bateria 1.5V LR44 (w zestawie)
- **Automatyczne wyłączenie:** tak
- **Wymiary:** 15 cm x 2,8 cm x 3 cm
- **Kolor:** biały

Najważniejsze korzyści

- Dzięki **dokładnemu pomiarowi temperatury** w zakresie do 300°C, termometr pozwala na precyzyjne dopracowanie stopnia wysmażenia mięsa, co wpływa na smak i bezpieczeństwo potraw.
- **Wyświetlacz LCD** ułatwia szybki odczyt temperatury, a możliwość wyboru stopni Celsjusza lub Fahrenheita dostosowuje urządzenie do preferencji użytkownika.
- **Składana sonda ze stali nierdzewnej** gwarantuje trwałość i higienę, a jednocześnie ułatwia przechowywanie i transport termometru.
- **Automatyczne wyłączenie** oszczędza baterię i wydłuża żywotność urządzenia, co jest wygodne podczas dłuższego

użytkowania.

- **Uniwersalne zastosowanie** – termometr sprawdzi się zarówno do mięsa, jak i płynów czy ciast, co czyni go wszechstronnym narzędziem kuchennym.
- **Ergonomiczny kształt i kompaktowe wymiary** zapewniają wygodę podczas użytkowania i przechowywania w kuchni.
- **W zestawie bateria LR44** pozwala na natychmiastowe rozpoczęcie pracy bez dodatkowych zakupów.
- **Produkt posiada certyfikat CE**, co świadczy o spełnianiu europejskich norm bezpieczeństwa.

Gdzie sprawdzi się ten produkt?

Termometr kuchenny szpilkowy LCD jest idealny do kontroli temperatury podczas pieczenia steków, kurczaka czy wieprzowiny, gwarantując idealne wysmażenie. Doskonale nadaje się także do mierzenia temperatury zup oraz sosów, co pozwala na precyzyjne gotowanie bez ryzyka przypalenia. Winiarze docenią możliwość kontroli temperatury wina podczas podgrzewania lub chłodzenia. Grillowanie i barbecue to kolejne zastosowania, gdzie termometr pomaga osiągnąć perfekcyjne efekty. Sprawdzi się również przy wypiekach, umożliwiając kontrolę temperatury ciasta lub kremów, co jest kluczowe dla uzyskania odpowiedniej konsystencji.

Jak używać i na co zwrócić uwagę przed zakupem?

Przed zakupem warto zwrócić uwagę na zakres temperatur, który w tym modelu sięga aż do 300°C, co jest wystarczające dla większości zastosowań kuchennych. Termometr należy włożyć sondą w środek potrawy, aby uzyskać precyzyjny pomiar. Dzięki składanej sondzie łatwo go przechowywać, jednak należy unikać zanurzania całego urządzenia w wodzie – sonda jest odporna, ale elektronika nie. Warto także pamiętać o regularnej wymianie baterii, aby zachować dokładność pomiarów. Jeśli potrzebujesz termometru do bardzo wysokich temperatur lub specjalistycznych zastosowań, rozważ modele dedykowane do tych celów. Najczęstsze błędy to pomiar zbyt blisko krawędzi potrawy lub brak kalibracji – ten model jest fabrycznie skalibrowany i gotowy do użycia.

Dlaczego warto wybrać ten model?

- Model 07176_B od producenta Verk łączy w sobie precyzję i wygodę dzięki czytelnemu wyświetlaczowi LCD oraz składanej sondzie ze stali nierdzewnej.
- Zakres temperatur od -50°C do 300°C pozwala na szerokie zastosowanie w kuchni, od mrożonych produktów po gorące potrawy.
- Automatyczne wyłączanie i dołączona bateria LR44 zapewniają komfort użytkowania bez dodatkowych kosztów na start.
- Wymiary i ergonomia urządzenia sprawiają, że jest łatwy w obsłudze i przechowywaniu, co jest ważne w każdej kuchni.
- Certyfikat CE potwierdza bezpieczeństwo i zgodność z normami europejskimi, co daje pewność jakości.
- Uniwersalność zastosowań – od mięsa, przez zupy, po wino – czyni ten termometr niezastąpionym narzędziem dla każdego miłośnika gotowania.

Podsumowanie

Termometr kuchenny szpilkowy LCD do mięsa, wina i gotowania zup 300°C Verk to niezawodne i precyzyjne urządzenie, które ułatwi kontrolę temperatury w kuchni. Dzięki szerokiemu zakresowi pomiarowemu, czytelnemu wyświetlaczowi oraz trwałej, składanej sondzie, jest praktyczny i wygodny w codziennym użytkowaniu. To doskonały wybór dla osób ceniących jakość, precyzję i komfort podczas przygotowywania potraw.

FAQ

Do czego służy termometr kuchenny szpilekowy LCD?

Termometr kuchenny szpilekowy LCD służy do precyzyjnego mierzenia temperatury potraw takich jak mięso, zupy, ciasta czy wino podczas gotowania, pieczenia i grillowania, co pozwala na idealne dopracowanie stopnia wysmażenia i bezpieczeństwo spożycia.

Jaki jest zakres pomiarowy tego termometru?

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

Czy termometr jest łatwy w użyciu i przechowywaniu?

Tak, termometr posiada składaną sondę ze stali nierdzewnej, co ułatwia przechowywanie i transport. Wyposażony jest także w czytelny wyświetlacz LCD oraz funkcję automatycznego wyłączenia, co zwiększa wygodę użytkowania.

Czy termometr nadaje się do pomiaru temperatury wina?

Tak, termometr jest uniwersalny i pozwala na mierzenie temperatury nie tylko mięsa i zup, ale również płynów takich jak wino, co jest przydatne podczas podgrzewania lub chłodzenia trunków.

Jak dbać o termometr kuchenny, aby służył długo?

Należy czyścić sondę wilgotną szmatką, unikać zanurzania całego urządzenia w wodzie oraz regularnie wymieniać baterię LR44 dołączoną do zestawu, aby zachować dokładność pomiarów i trwałość termometru.

Czy termometr posiada certyfikaty bezpieczeństwa?

Tak, produkt posiada certyfikat CE, co potwierdza jego zgodność z europejskimi normami bezpieczeństwa i jakości.

{ "@context": "https://schema.org", "@type": "FAQPage", "mainEntity": [{ "@type": "Question", "name": "Do czego służy termometr kuchenny szpilekowy LCD?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Termometr kuchenny szpilekowy LCD służy do precyzyjnego mierzenia temperatury potraw takich jak mięso, zupy, ciasta czy wino podczas gotowania, pieczenia i" } }] }

grillowania, co pozwala na idealne dopracowanie stopnia wysmażenia i 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 (-58°F do 572°F), co pozwala na użycie go zarówno do bardzo zimnych, jak i gorących potraw."}},"@type":"Question","name":"Czy termometr jest łatwy w użyciu i przechowywaniu?","acceptedAnswer":{"@type":"Answer","text":"Tak, termometr posiada składaną sondę ze stali nierdzewnej, co ułatwia przechowywanie i transport. Wyposażony jest także w czytelny wyświetlacz LCD oraz funkcję automatycznego wyłączania, co zwiększa wygodę użytkowania."}},"@type":"Question","name":"Czy termometr nadaje się do pomiaru temperatury wina?","acceptedAnswer":{"@type":"Answer","text":"Tak, termometr jest uniwersalny i pozwala na mierzenie temperatury nie tylko mięsa i zup, ale również płynów takich jak wino, co jest przydatne podczas podgrzewania lub chłodzenia trunków."}},"@type":"Question","name":"Jak dbać o termometr kuchenny, aby służył długo?","acceptedAnswer":{"@type":"Answer","text":"Należy czyścić sondę wilgotną szmatką, unikać zanurzania całego urządzenia w wodzie oraz regularnie wymieniać baterię LR44 dołączoną do zestawu, aby zachować dokładność pomiarów i trwałość termometru."}},"@type":"Question","name":"Czy termometr posiada certyfikaty bezpieczeństwa?","acceptedAnswer":{"@type":"Answer","text":"Tak, produkt posiada certyfikat CE, co potwierdza jego zgodność z europejskimi normami bezpieczeństwa i jakości."}}}}

Specyfikacja techniczna

Specyfikacja techniczna

Model	07176_B
Producent	Verk
Zakres pomiarowy	-50°C do 300°C (-58°F do 572°F)
Dokładność	1°C
Wyświetlacz	LCD, możliwość wyboru °C lub °F
Sonda	Stal nierdzewna, długość 11 cm, składana
Zasilanie	1 x bateria 1.5V LR44 (w zestawie)
Automatyczne wyłączanie	Tak
Wymiary	15 cm x 2,8 cm x 3 cm
Kolor	Biały

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie i użytkowaniuProducentProdukt wyprodukowany przez firmę Verk, znaną z wysokiej jakości urządzeń kuchennych.**Ostrzeżenia**Nie zanurzać całego termometru w wodzie ani innych płynach, aby nie uszkodzić elektroniki. Używać wyłącznie do pomiaru temperatury żywności. Trzymać z dala od dzieci.**Przeznaczenie**Do pomiaru temperatury mięsa, zup, ciast, wina oraz innych potraw podczas gotowania, pieczenia i grillowania.**Montaż**Produkt nie wymaga montażu. Wystarczy rozłożyć sondę i włączyć urządzenie przed użyciem.**Użytkowanie**Włożyć sondę w środek potrawy, odczytać temperaturę na wyświetlaczu LCD. Po użyciu wyłączyć termometr, który automatycznie wyłączy się również po pewnym czasie bezczynności.**Konserwacja**Czyścić sondę stalową wilgotną szmatką. Nie używać środków chemicznych ani szorstkich materiałów. Nie zanurzać elektroniki.**Przechowywanie**Przechowywać w suchym miejscu, z sondą złożoną, z dala od źródeł ciepła i wilgoci.**Utylizacja**Zużytą baterię należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów elektronicznych i baterii.**Gwarancja**Produkt objęty gwarancją producenta zgodnie z obowiązującymi przepisami.**Normy**Produkt posiada certyfikat CE potwierdzający zgodność z europejskimi normami bezpieczeństwa.

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:** Termometr kuchenny szpilkowy z wyświetlaczem LCD
- **Najważniejsze parametry:** zakres pomiarowy -50°C do 300°C, dokładność 1°C, składana sonda ze stali nierdzewnej, wyświetlacz LCD
- **Zastosowanie:** pomiar temperatury mięsa, zup, ciast, wina, potraw podczas gotowania, pieczenia i grillowania
- **Ograniczenia:** nie zanurzać całego urządzenia w wodzie, przeznaczony do użytku kuchennego
- **Kiedy warto kupić:** dla osób ceniących precyzyjną kontrolę temperatury w kuchni, miłośników gotowania i grillowania, potrzebujących uniwersalnego termometru