

Kerntemperaturfühler-Set SST2-M1P



Beschreibung

Für ein perfektes Garergebnis von Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch misst der Kerntemperaturfühler die Innentemperatur der Lebensmittel. Das Kerntemperaturfühler-Set mit magnetischer Halterung ist die optimale Ergänzung zu den manuellen Kombidämpfern Silversteam2.

Features

- Set bestehend aus: 1 Halterung
1 Kerntemperaturfühler
- Ausgelegt für: Manuelle Elektro-Kombidämpfer Serie Silversteam2
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Einstechtiefe: 80 mm
- Durchmesser Temperaturfühler: 3 mm
- Anzahl Messpunkte: 1
- Länge Kabel: 1.7 m
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 170 x T 15 x H 270 mm
- Gewicht: 0,12 kg



- ▶ Ausgelegt für die manuellen Elektro-Kombidämpfer der Serie Silversteam2



- ▶ Ausführung Temperaturfühler
 - ✓ Einstechtiefe: 80 mm
 - ✓ Durchmesser Temperaturfühler: 3 mm
 - ✓ Anzahl Messpunkte: 1



- ▶ Halterung: magnetisch