

Kerntemperaturfühler-Set SST2-D4P



Beschreibung

4 Messpunkte für eine optimale Gartemperatur von Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch. Die Mehrpunktmessung des Kerntemperaturfühlers schafft beste Bedingungen für ein exaktes Gargergebnis der Speisen. Das Kerntemperaturfühler-Set mit magnetischer Halterung ist die optimale Ergänzung zu den digitalen Kombidämpfern Silversteam2.

Features

- Set bestehend aus: 1 Halterung
1 Kerntemperaturfühler
- Ausgelegt für: Digitale Elektro-Kombidämpfer Serie Silversteam2
- Material Temperaturfühler: Chromnickelstahl
- Einstechtiefe: 90 mm
- Durchmesser Temperaturfühler: 4 mm
- Anzahl Messpunkte: 4
- Länge Kabel: 1.75 m
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 170 x T 15 x H 270 mm
- Gewicht: 0,16 kg



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



- ▶ Ausführung Temperaturfühler
 - ✓ Einstechtiefe: 90 mm
 - ✓ Durchmesser Temperaturfühler: 4 mm
 - ✓ Anzahl Messpunkte: 4



- ▶ Halterung: magnetisch