

Kerntemperaturfühler-Set SST2-M1P



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



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



- ▶ Halterung: magnetisch

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

- | | |
|---------------------------------|--|
| • Ausgelegt für: | Manuelle Elektro-Kombidämpfer Serie Silversteam2 |
| • Material Temperaturfühler: | Chromnickelstahl |
| • Wichtiger Hinweis: | - |
| • Einstechtiefe: | 80 mm |
| • Durchmesser Temperaturfühler: | 3 mm |
| • Anzahl Messpunkte: | 1 |
| • Länge Kabel: | 1,7 m |
| • Set bestehend aus: | 1 Kerntemperaturfühler
1 Halterung |
| • Maße: | B 170 x T 15 x H 270 mm |
| • Gewicht: | 0,12 kg |