



Kerntemperaturmesser Magnet

12.95



2 Bilder

Grill Club. Präzise Kontrolle der Kerntemperatur. Alarmierung bei Erreichung des gewünschten Gargrads. Masse: 8,5 x 8,5 x 2,5 cm.

Artikelnummer 11778

Produktmerkmale

Mit einer Sonde, welche über ein 1 m langes hitzebeständiges Kabel mit dem Kerntemperaturmesser verbunden ist, wird die genaue Temperatur im Innern des Fleisches gemessen. Über Voreinstellung der Fleischsorte und des gewünschten Gargrads, kann eingestellt werden, wann der Kerntemperaturmesser mit einem akustischen Signal alarmieren soll. Die Zieltemperatur kann auch individuell eingegeben werden. Zudem verfügt der praktische Grillhelfer auch über einen Timer. Der Kerntemperaturmesser mit Abmessungen von 8,5 x 8,5 x 2,5 cm ist bei Grills und Backöfen einsetzbar. Das Gerät wird ausserhalb, mithilfe des integrierten Magnets oder des klappbaren Standfusses, platziert. Die Messsonde aus Edelstahl wird an der dicksten Stelle des Fleischstücks ins Zentrum gesteckt. Mit dem praktischen Grillthermometer haben Sie die Temperatur im Innern des Fleisches immer unter Kontrolle und werden alarmiert, wenn der gewünschte Gargrad, resp. die voreingestellte Zieltemperatur erreicht ist. Das Gerät wird mit 2 AAA Batterien betrieben.

Was bedeuten die verschiedenen Garstufen?

1. Garstufe: Rare / bleu -> stark blutig, nur die äussere Schicht des Fleisches ist leicht angebraten
2. Garstufe: Medium rare / saignant -> blutig, die äussere Schicht des Fleisches ist angebraten, der innere Kern ist blutig
3. Garstufe: Medium / à point -> mittel (rosa), der innere Teil des Fleisches ist nicht mehr blutig sondern rosa
4. Garstufe: Well done / bien cuit -> das Fleischstück ist komplett durchgebraten

Produktspezifikationen

Dokumente

Fragen zum Produkt (0)