

Digitales Bratenthermometer

Einfach den Fleischtyp auswählen und Sie sind bereit für den besten Geschmack

Modell:	ET578 A
Instrument:	Digitales Bratenthermometer mit voreingestellten Idealtemperaturen der Garstufen
Verwendung:	Digitales Bratenthermometer zur Messung der exakten Kerntemperatur verschiedener Fleischsorten
Material:	hochwertiger ABS-Kunststoff, schwarz Messfühler aus Edelstahl 18/8 Mit Edelstahldekor (nur ET578)
Maße:	Fühler 19,5 cm, Durchmesser Display 4,5 cm
Messbereich:	0 °C bis 200 °C 32 bis 392 °F
Messgenauigkeit:	± 1 °C / ± 1,8 °F (0-100°C / 32 – 212 °F) ± 2 °C / ± 3,6 °F (100-200 °C / 212 – 392 °F)
Auflösung:	1° in °C oder °F wählbar
Batterie:	2 x LR44, 3V enthalten
Besonderheiten:	<ul style="list-style-type: none">• Anzeige der Soll- und Ist- Temperatur• Gut ablesbares LC-Display• 7 Fleischsorten + eine frei einstellbare Zieltemperatur• Mit Auswahl der Garstufen med rare, medium und well done bei Rind, Kalb und Lamm• Alarmfunktion bei Erreichen der Zieltemperatur• 7 Sprachen wählbar (DE, GB, FR, ES, IT, SE, NL)• Automatische Abschaltung

Model:ET578A

Product size: $\Phi 45 \times L 218 \text{mm}$

