



Termometr serowarski 0°C +100°C

Cena: 15,50 PLN



Opis produktu

Długi termometr do zastosowań serowarskich.

Specjalna tarcza termometru z graficznymi informacjami ułatwia proces przygotowania sera. Termometr służy do przygotowania sera oraz mierzenia temperatury w zakresie do +100°C. W zestawie znajduje się klips, który



umożliwia przymocowanie termometru do garnka.

Pamiętaj! Właściwa temperatura mleka do dodania podpuszczki to
26-29 stopni.

Długość sondy: 20 cm

Szerokość produktu: 5.3 cm

Głębokość produktu: 5.3 cm

Wysokość produktu: 21.6 cm