

## Thermomètre numérique avec sonde déportée spécialement étudiée pour le four

Il vous permet de suivre la cuisson à cœur de vos aliments sans ouvrir la porte du four.

Branchez le câble, aimantez le boîtier du thermomètre à la paroi de votre four ou placez-le debout sur un plan de travail, programmez vos données de cuisson et piquez la sonde étanche au centre de votre préparation.

Ce thermomètre convient également à d'autres applications.

Le premier d'une longue lignée...

PLAGE DE MESURE  
-50+300°C / -58+572°F

RÉSOLUTION  
0.1°

PRÉCISION  
±1°C / ±2°F (0+200°C) sinon ±2°C / ±4°F

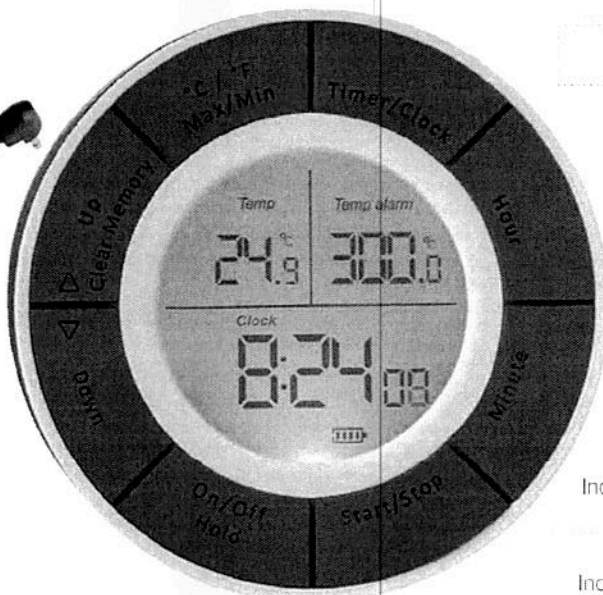
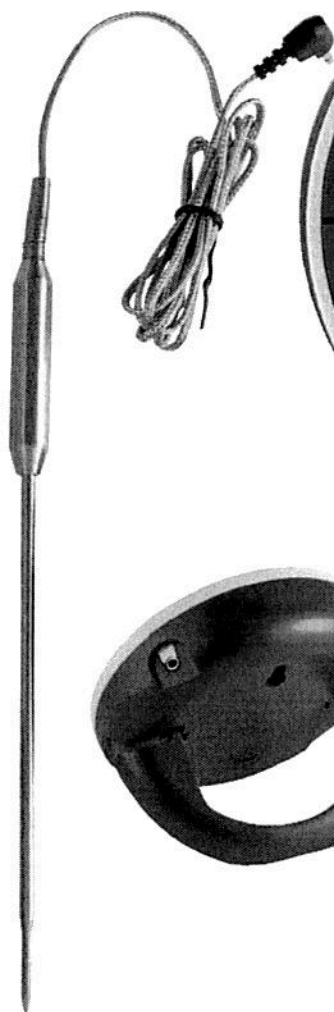
### FONCTIONS

Maxima / Minima,  
Hold (maintien température),  
Timer, Horloge

Thermomètre à poser ou accrocher,  
aimanté, avec rétro-éclairage,  
compatible induction

### ALARME

Programmable



### CÂBLE

Inox 304 pour contact alimentaire  
100 cm / étanche IP67

### SONDE

Inox 304 pour contact alimentaire,  
étanche IP67 / 150 mm - Ø4 mm

### COMPOSANTS BOITIER

ABS et SEBS

### PILE

1 pile 3V CR2032 - 3000 H

### PACKAGING

Boîte kraft accrochable

### DIMENSIONS / POIDS

Boîtier nu : 95 x 95 x 30 mm / 105 g  
sonde seule : 55g  
Complet en boîte : 310 x 120 x 30mm  
Poids : 200 g