

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/termometr-kucharski-do-miesa-kinghoff-kh-3697-p-7470.html>



TERMOMETR KUCHARSKI DO MIĘSA KINGHOFF KH-3697

Cena brutto	19,00 zł
Cena netto	15,45 zł
Numer katalogowy	KH-3697
Kod EAN	5908287236974
Producent	KINGHOFF

Opis produktu

Rzadko zdajemy sobie sprawę jak ważną i niedocenianą czynnością podczas przygotowywania potraw jest profesjonalne mierzenie ich temperatury podczas obróbki cieplnej. Zwykle polegamy na swoich, niestety często zawodnych zmysłach. Często do oceny potrawy używamy zmysłu wzroku i węchu. Czy w ten sposób jednak, np. po kolorystyce pieczonej sztuki mięsa, możemy coś powiedzieć o jej zewnętrznych partiach? Co jednak dzieje się wewnątrz? Jest to ważne zwłaszcza przy większych kawałkach pieczonych mięs. Możemy co prawda rozkroić mięso w trakcie pieczenia ale wtedy, i tak raczej oglądamy niż mierzymy. Tutaj z pomocą przychodzą nam profesjonalne termometry kucharskie. Zwykle są to wyspecjalizowane mierniki specjalnie przeznaczone do mierzenia temperatury potraw. Posiadają sondę, tj. rodzaj termoprzewodzącego szpilaka, który wkładany jest w pieczone mięso. Dzięki niemu wiemy jaką temperaturę ma potrawa w środku.

Podczas obróbki cieplnej potrawy muszą osiągnąć we wnętrzu właściwą dla siebie temperaturę.

- mięsna - powinna osiągnąć min. 63°C
- drobiu - min. 74°C przez co najmniej 2 minuty
- potrawy gotowane - min. 75°C
- potrawy przechowywane - min. 63°C

Temperatura powinna być mierzona w środku potrawy - sonda musi znajdować się w najgrubszej części mięsa - z dala od kości. Jeżeli produkt ma nieregularny kształt lub dane składa się z kilku składników, to temperatura powinna być mierzona w kilku miejscach.

Specyfikacja:

- Termometr wykonany ze stali nierdzewnej.
- Czytelna tarcza z motywami zwierząt.
- Dokładność potwierdzona certyfikatem.
- Średnica tarczy ok. 5cm.
- Długość całkowita ok. 14cm.
- Wskazuje temperaturę od 0C do 120C.