



Thermomètre de cuisson Aimant

12.95



2 Images

© Landi 2026

Grill Club. Contrôle précis de la température à cœur, alarme lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint. Dimensions : 8,5 x 8,5 x 2,5 cm.

Numéro d'article 11778

Caractéristiques du produit

Une sonde reliée à l'appareil de mesure de la température à cœur par un câble résistant à la chaleur d'un mètre de long permet de mesurer la température exacte à l'intérieur de la viande. En pré réglant le type de viande et le degré de cuisson souhaité, il est possible de régler le moment où le thermomètre à cœur doit émettre un signal sonore. La température cible peut également être saisie individuellement. De plus, cet accessoire pratique pour le barbecue dispose également d'une minuterie. Le thermomètre à cœur, qui mesure 8,5 x 8,5 x 2,5 cm, peut être utilisé sur les grils et les fours. L'appareil est placé à l'extérieur, à l'aide de l'aimant intégré ou du pied rabattable. La sonde de mesure en acier inoxydable est placée au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. Grâce à ce thermomètre à barbecue pratique, vous contrôlez toujours la température à l'intérieur de la viande et êtes alerté lorsque le degré de cuisson souhaité ou la température cible pré réglée est atteint. L'appareil fonctionne avec 2 piles AAA.

Que signifient les différents degrés de cuisson ?

1ère étape de cuisson : Rare / bleu -> très saignant, seule la couche extérieure de la viande est légèrement saisie

2e niveau de cuisson : Medium rare / saignant -> saignant, la couche extérieure de la viande est saisie, le cœur intérieur est saignant

3e étape de cuisson : Medium / à point -> moyen (rosé), la partie intérieure de la viande n'est plus saignante mais rose

4e niveau de cuisson : Well done / bien cuit -> le morceau de viande est complètement cuit à cœur.

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)