THERMOMETRE A VIANDE DIGITAL POUR FOUR

Référence: SONDEVIANDE





DESCRIPTION

COMPATIBLE AVEC TOUTES LES MARQUES DE FOURS

Pour rôtir la viande comme un pro, utilisez ce thermomètre numérique sophistiqué avec sonde et minuterie, pour des résultats précis et réguliers.

Plage de température : 0°C a 250°C

Minuterie de 99 minutes Boîtier en silicone et sonde en acier inoxydable

Suivant le réapprovisionnement l'emballage peut être différent

FICHE TECHNIQUE

Marque	ELECTROLUX
EAN13	3663216025648