

Fett- und Frittier-Thermometer

Artikelnummer: 951150

Edelstahl – rostfrei & lebensmittelecht – nicht spülmaschinengeeignet
Größe: 14 cm
Oberfläche: glänzend

Quecksilberfrei
Temperaturanzeige von +50 °C (+120 °F) bis +250 °C (+480 °F)

Produktbeschreibung

Das Fett- und Frittier-Thermometer zeigt einen Temperaturbereich von 50 °C bis 250 °C an und hat eine praktische Halterung für Topfränder.

Das Thermometer einfach an den Rand des Topfes einhängen.
Unsere Thermometer sind aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl hergestellt und sind quecksilberfrei.
Nach Gebrauch mit feuchtem Tuch reinigen.

In Faltschachtel zum Aufhängen



Gebrauchsanweisung

Anleitung: Das Thermometer einfach an den Rand des Topfes einhängen. Es können ca. 150–200 g Fritiergut in einem Kilo Fett frittiert werden. Die jeweilige Frittiertemperatur und -zeit entnehmen Sie bitte Ihrem Kochbuch.
Nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch abwischen.

SICHERHEITSHINWEIS: Gebrauchsanweisung beachten!

Hersteller: STÄDTER GmbH · Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Tel. +49 6407 4034 1000 · info@staedter.de