



## Termómetro con sonda para asados 120 x 50 mm

Referencia: 793  
EAN-13: 8421411007747  
Marca: MEDID

- Precisión en la medición: Garantiza que la carne alcance la temperatura exacta requerida para el término de cocción deseado, evitando así el riesgo de una carne demasiado cruda o demasiado cocida.
- Versatilidad y comodidad: Apto para diferentes tipos de carne y asados, permitiendo su uso en una variedad de recetas y técnicas de cocción. Además, su diseño facilita su uso en diferentes ambientes, como asados al aire libre o en la cocina de casa.
- Mejora la calidad de los asados: Al asegurar el punto exacto de cocción, los usuarios pueden disfrutar de carnes jugosas y sabrosas, mejorando notablemente la experiencia culinaria.
- Seguridad alimentaria: Al cocinar la carne a la temperatura adecuada, se reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos mal cocidos.

### Descripción general

El termómetro con sonda especial para asados es una herramienta culinaria innovadora, diseñada específicamente para medir la temperatura interna de la carne durante el proceso de asado.

Este dispositivo cuenta con una sonda de metal resistente al calor que se inserta directamente en el centro de la carne.

Su principal característica es la capacidad de ofrecer lecturas precisas y en tiempo real de la temperatura interna, lo cual es crucial para lograr el punto de cocción deseado, ya sea término medio, bien cocido o en su punto.

Termómetro con sonda especial para asados, temperatura exacta en el centro de la carne.

### Recomendaciones de uso:

Asegúrate de insertar la sonda en el centro de la carne, evitando tocar huesos o grasa, para obtener una lectura precisa.

Utiliza el termómetro en diferentes tipos de carne (res, cerdo, ave) para explorar y perfeccionar tus habilidades en asados.

Limpia la sonda con un paño húmedo y desinfectante antes y después de cada uso para mantener la higiene.

Si tu termómetro tiene funciones adicionales como alarmas o conectividad Bluetooth, familiarízate con estas para aprovechar al máximo el dispositivo.

No expongas la parte electrónica del termómetro a altas temperaturas o agua para evitar daños.

### Recomendaciones de mantenimiento:

Guarda el termómetro en un lugar seco y fresco para evitar daños por humedad o calor.

Verifica periódicamente el estado de la batería y cámbiala cuando sea necesario para asegurar el correcto funcionamiento.

Evita golpear o doblar la sonda, ya que esto puede afectar la precisión del dispositivo.

### Dimensiones

Largo artículo (cm)	12
Ancho artículo (cm)	5
Alto artículo (cm)	5

### Datos packaging

Unidad de contenido	Pieza
Cantidad de contenido	1
Producto empaquetado: largo (cm)	9,20
Producto empaquetado: ancho (cm)	5,50
Producto empaquetado: alto (cm)	28,20
Presentación	Blister Colgador

### Estado del producto

Estado	obsoleto
Fecha	desde 04/10/2019