

## PRODUKTINFORMATION

Braten- und Ofenthermometer 3 in 1  
Artikel-Nr. 21800

Gelinggarantie für große Braten! Dafür sorgt der Blick auf das selbsterklärende Display des Braten- und Ofenthermometers!

- Bratentemperatur-Anzeige 30°C bis 100°C
- Ofentemperatur-Anzeige 50°C bis 300 °C
- Niedergartemperatur-Anzeige 70°C bis 80°C
- selbsterklärend
- Edelstahl



Einfach in der Bedienung, perfekt im Ergebnis! Mit dem Braten- und Ofenthermometer gelingen Lammkeule, Rinder- oder Schweinebraten, aber auch Gans oder Rehkeule quasi wie von selbst! Einfach das Thermometer in den Braten stecken und das selbsterklärende Display im Auge behalten. Denn da wird sowohl die Temperatur im Inneren des Bratens (30°C bis 100°C) als auch die im Ofen (50°C bis 300 °C) angezeigt. Und für die Niedergar-Methode gibt's auch eine Anzeige. Ergebnis: außen knusprig, innen saftig – so soll ein guter Braten sein!

Stand: 08.06.2015