

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/borniak-sondy-grilleye-iris-2x-borniak-edition-ge0015-p-1781.html>



Borniak Sondy GrillEye IRIS 2x - Borniak Edition (GE0015)

Cena	169,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	GE0015
Kod EAN	5213008050235

Opis produktu

Sonda GrillEye Iris Borniak Edition 2 szt. (GE0015)

Opis Produktu

Sonda GrillEye Iris Borniak Edition to innowacyjne urządzenie, które pozwala na ultra precyzyjne pomiar temperatury mięsa i temperatury otoczenia. Dzięki tej sondzie, każda operacja grillowania, wędzenia czy pieczenia stanie się prostsza i bardziej precyzyjna. Sonda została zaprojektowana z myślą o entuzjastach grillowania, którzy cenią sobie dokładność i kontrolę nad procesem gotowania. Dzięki jej zaawansowanej technologii, masz pewność, że Twoje mięso zawsze osiągnie idealną temperaturę.

Cechy Sondy GrillEye Iris Borniak Edition

- **Precyzyjny pomiar temperatury:** GrillEye Iris to pierwsza na świecie ultra precyzyjna sonda, która umożliwia kontrolowanie temperatury mięsa oraz temperatury otoczenia w czasie rzeczywistym, co zapewnia doskonałe efekty gotowania.
- **Wysoka kompatybilność:** Sonda jest w pełni kompatybilna z systemem GrillEye MAX, co pozwala na łatwą integrację z Twoim urządzeniem do grillowania.
- **Łatwa w użyciu:** Dzięki wygodnemu uchwytowi i elastycznemu przewodowi o długości 120 cm, sonda jest łatwa w użyciu i zapewnia wygodę podczas monitorowania temperatury w trakcie grillowania.

Specyfikacja Sondy GrillEye Iris

- **Długość przewodu:** 120 cm – zapewnia wystarczającą długość, aby sondę można było swobodnie podłączyć do urządzenia w różnej odległości.
- **Długość sondy:** 9,4 cm – optymalna długość sondy do pomiaru temperatury mięsa w różnych częściach.
- **Długość uchwytu:** 4,8 cm – wygodny uchwyt ułatwia manewrowanie sondą.
- **Kompatybilność:** Sonda jest w pełni kompatybilna z urządzeniem GrillEye MAX, umożliwiając pełną synchronizację i monitorowanie temperatury.
- **Waga:** 0,45 gr – lekka i poręczna, nie obciąża urządzenia ani nie sprawia trudności podczas użytkowania.

Zalety Używania Sondy GrillEye Iris Borniak Edition

- **Precyzyjne gotowanie:** Dzięki tej sondzie masz pełną kontrolę nad temperaturą, co pozwala na idealne przygotowanie każdego rodzaju mięsa, w tym steków, kurczaka, czy wieprzowiny.
- **Monitorowanie temperatury otoczenia:** Oprócz pomiaru temperatury samego mięsa, GrillEye Iris umożliwia

również kontrolowanie temperatury w obrębie grilla czy pieca, co pozwala na dokładniejsze dostosowanie warunków gotowania.

- **Idealna do wędzenia i grillowania:** Sonda jest niezastąpionym narzędziem zarówno w przypadku grillowania, jak i wędzenia. Dzięki niej, będziesz mieć pewność, że Twoje potrawy będą gotowe w idealnym czasie i temperaturze.
- **Wysoka trwałość:** GrillEye Iris Borniak Edition została zaprojektowana z myślą o długotrwałym użytkowaniu w trudnych warunkach grillowania i wędzenia.

Zastosowanie Sondy GrillEye Iris Borniak Edition

- **Grillowanie:** Idealna do precyzyjnego pomiaru temperatury mięsa podczas grillowania, dzięki czemu Twoje potrawy będą idealnie wypieczone, soczyste i pełne smaku.
- **Wędzenie:** Sonda świetnie sprawdzi się w wędzarniach, gdzie precyzyjne kontrolowanie temperatury otoczenia jest kluczowe do uzyskania najlepszych rezultatów.
- **Pieczenie:** Doskonała do pieczenia mięsa w piekarniku, gdzie precyzyjna kontrola temperatury pozwala na idealne dopasowanie stopnia wypieczenia.

Dlaczego warto wybrać Sondę GrillEye Iris Borniak Edition?

- **Zaawansowana technologia:** GrillEye Iris to jeden z najbardziej precyzyjnych i zaawansowanych technologicznie produktów na rynku do monitorowania temperatury podczas grillowania i wędzenia.
- **Wysoka kompatybilność:** Sonda doskonale współpracuje z systemem GrillEye MAX, co zapewnia łatwą integrację i pełną funkcjonalność.
- **Precyzja i wygoda:** Dzięki jej dokładności, komfortowi użytkowania i niezawodności, grillowanie i wędzenie stanie się bardziej profesjonalne i efektywne.