Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:12

Link do produktu: https://salongrilli.pl/borniak-termometr-grilleye-max-borniak-edition-ge0014-p-1780.html



Borniak Termometr GrillEye MAX - Borniak Edition (GE0014)

Cena	**469,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**GE0014**
Kod EAN	**5213008050228**

Opis produktu

Termometr GrillEye MAX Borniak Edition

Opis Produktu

Termometr GrillEye MAX Borniak Edition (GE0014) to nowoczesne i zaawansowane urządzenie, które łączy wysoką precyzję pomiaru z łatwością obsługi. Zwycięzca prestiżowej nagrody IF Design oraz certyfikowany przez FDA, GrillEye MAX to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kucharzy oraz amatorów grillowania, którzy chcą osiągnąć perfekcyjne wyniki kulinarne. Jego ultra-precyzyjny pomiar temperatury i szybki czas reakcji sprawiają, że jest to narzędzie niezastąpione w kuchni i podczas grillowania.

Zaawansowana Technologia i Precyzja Pomiaru

Termometr GrillEye MAX charakteryzuje się wyjątkową rozdzielczością wyświetlacza wynoszącą 0,1° oraz błyskawicznym czasem pomiaru – tylko 2 sekundy. Dzięki tym funkcjom możesz uzyskać szybkie i dokładne odczyty temperatury, co znacząco wpływa na jakość przygotowywanych potraw.

W pełni Bezprzewodowy i Intuicyjny

GrillEye MAX działa w pełni bezprzewodowo, wspierając połączenie Wi-Fi (802.11 b/g/n, 2,4 GHz). Dzięki temu możesz sterować urządzeniem z dowolnego miejsca, korzystając z aplikacji *Hyperion*. Aplikacja ta jest kompatybilna z systemami iOS (od wersji 12) oraz Android (od wersji 8) i umożliwia łatwe monitorowanie procesu gotowania w czasie rzeczywistym.

Ergonomiczna Konstrukcja i Wydajność

Termometr charakteryzuje się ergonomiczną konstrukcją, odpornością na upadki i możliwością obrotu o 360°, co zapewnia wygodę użytkowania. Dodatkowo, mocowanie magnetyczne pozwala na stabilne przytwierdzenie termometru do różnych powierzchni. Wydajność baterii to kolejna zaleta – litowo-jonowa bateria o pojemności 2500 mAh zapewnia do 23 godzin pracy w trybie oszczędzania ekranu, a ładowanie odbywa się za pomocą kabla USB typu C.

Precyzyjne Sondy GrillEye Iris

GrillEye MAX Borniak Edition jest wyposażony w sondy GrillEye Iris, które oferują pomiar temperatury w zakresie od -40°C do 300°C. Te sondy są certyfikowane przez Narodowy Instytut Standaryzacji i Technologii, co gwarantuje najwyższą precyzję wyników. Dzięki tym sondom możesz kontrolować temperaturę mięsa i otoczenia z dokładnością, jakiej nie znajdziesz w innych urządzeniach.

Wszechstronność i Uniwersalne Zastosowanie

W zestawie z termometrem GrillEye MAX Borniak Edition znajdują się dwie sondy GrillEye Iris, klipsy do sond oraz klips do pomiaru temperatury otoczenia. Urządzenie obsługuje do 8 sond jednocześnie, co czyni go idealnym rozwiązaniem dla osób przygotowujących posiłki dla większej liczby gości. Dzięki temu można łatwo kontrolować różne rodzaje mięsa i dostosować poziom wysmażenia do indywidualnych preferencji.

Aplikacja GrillEye Hyperion – Intuicyjna i Funkcjonalna

Aplikacja GrillEye Hyperion to kluczowy element, który pozwala na pełną kontrolę nad procesem gotowania. Z jej pomocą możesz:

- Łatwo monitorować temperaturę,
- Korzystać z ustawień USDA lub ustawić własne preferencje,
- Otrzymywać porady dotyczące umieszczania sond,
- Cieszyć się pełnym wsparciem dla osób niewidomych i niedowidzących.

Specyfikacja Produktu

- **Długość przewodu sondy:** 120 cm
- **Długość sondy:** 9,4 cm
- **Długość uchwytu:** 4,8 cm
- **Kompatybilność:** GrillEye MAX
- **Waga:** 0,45 g
- **Bateria:** Litowo-jonowa 2500 mAh, do 23 godzin pracy
- **Zakres temperatury sond:** -40°C do 300°C
- **Wymagania systemowe:** iOS 12+, Android 8+

Dlaczego Warto Wybrać GrillEye MAX Borniak Edition?

GrillEye MAX Borniak Edition to idealny wybór dla każdego, kto pragnie mieć pełną kontrolę nad temperaturą podczas gotowania i grillowania. Dzięki precyzyjnym pomiarom, nowoczesnym funkcjom oraz aplikacji umożliwiającej zdalne sterowanie, to urządzenie pomoże Ci osiągnąć perfekcyjne rezultaty w każdej kuchni. GrillEye MAX to połączenie technologii, wygody i profesjonalnej jakości.