Dane aktualne na dzień: 22-10-2026 02:23

Link do produktu: https://salongrilli.pl/inkbird-termometr-bezprzewodowy-dwie-sondy-int-12bw-p-2263.html

INKBIRD Termometr Bezprzewodowy dwie sondy (INT-12BW)

Cena	**639,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**INT-12BW**
Kod EAN	**4779039719455**

Opis produktu

Inteligentny Bezprzewodowy Termometr do Mięsa – Precyzja i Wygoda dla Entuzjastów Grillowania

Inteligentny bezprzewodowy termometr do mięsa został zaprojektowany specjalnie dla entuzjastów grillowania. Dzięki zaawansowanej technologii Bluetooth 5.4 lub WiFi 5G, ten termometr umożliwia precyzyjne monitorowanie temperatury różnych potraw, zapewniając doskonałe rezultaty kulinarne.

Wysoka Precyzja Pomiaru

Termometr wyposażony jest w długie i krótkie sondy o wysokiej precyzji, które mogą być używane osobno do różnych potraw, różniących się rozmiarem, grubością, czasem gotowania i metodą. Biała sonda monitoruje wewnętrzną temperaturę żywności, podczas gdy czarna sonda jednocześnie mierzy zarówno wewnętrzną temperaturę żywności, jak i temperaturę otoczenia w piekarniku lub na grillu.

Łatwe Monitorowanie za Pomocą Aplikacji

Dzięki łączności Bluetooth 5.4 lub WiFi 5G, możesz łatwo kontrolować cały proces gotowania, monitorując temperaturę za pomocą aplikacji. Funkcja ta pozwala na ustawienie temperatur wstępnych w zależności od tego, co gotujesz, śledzenie zmieniających się wykresów temperatury gotowanej żywności i wiele więcej.

Trwała i Bezpieczna Konstrukcja

Podstawa termometru działa z wbudowaną baterią litową, ładowaną przez złącze USB. Termometr jest trwały i bezpieczny, jednak należy chronić go przed deszczem i nie pozostawiać na widoku w mokrych warunkach.

Dane Techniczne Produktu

- **Zakres temperatur:** 0-300°C
- **Dokładność temperatury:** ±1°C
- **Ochrona przed wilgocią:** W pełni zabezpieczony przed wilgocią; można nawet myć w zmywarce

Główne Cechy

- **Dokładny pomiar temperatury:** Zapewnia precyzyjne odczyty temperatury w szerokim zakresie z dokładnością

±1°C
- **Podwójne czujniki w jednej sondzie:** Nowa konstrukcja obejmuje dwa czujniki, które jednocześnie monitorują zarówno wewnętrzną temperaturę żywności, jak i temperaturę otoczenia, ułatwiając kontrolę procesu gotowania
- **Trwała i bezpieczna:** Wykonana z bezpiecznej dla żywności stali nierdzewnej sonda ma ceramiczny uchwyt z cyrkonii i wodoodporność IP67, dzięki czemu jest łatwa w użyciu i czyszczeniu
- **Szybkie ładowanie i długa żywotność baterii:** Pełne naładowanie sondy w zaledwie 25 minut, zapewniające do 25 godzin pracy baterii w wysokich temperaturach, a nawet 7 dni w temperaturze pokojowej
- **Przechowywanie danych podczas utraty połączenia:** Termometr może przechowywać do 30 minut danych w trybie offline. Dane te zostaną automatycznie zsynchronizowane po ponownym nawiązaniu połączenia Bluetooth

Ważna Uwaga

Sondy należy trzymać z dala od bezpośredniego ciepła. Termometr jest przeznaczony do użytku tylko przy gotowaniu z użyciem pośredniego ciepła.

Podsumowanie

Inteligentny bezprzewodowy termometr do mięsa to idealne narzędzie dla każdego entuzjasty grillowania. Dzięki zaawansowanej technologii, precyzyjnym sondom i łatwej obsłudze za pomocą aplikacji, termometr ten zapewnia doskonałe rezultaty kulinarne i wygodę użytkowania.

O marce Inkbird

Dane kontaktowe producenta:

Kamado Bono, Verkių g. 29J, LT-09108 Wilno, Litwa, e-mail: info@kamadobono.pl, telefon: +48 698 480 428