Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:04

Link do produktu: https://salongrilli.pl/termometr-meater-brown-sugar-p-447.html



Termometr Meater+ Brown Sugar

Cena	**589,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**OSC-MT-MP01B**
Kod EAN	**5060480241466**

Opis produktu

MEATER®+ Brown Sugar

Bezprzewodowy, inteligentny termometr do mięsa.

Zasięg nawet do 50 metrów.

Nowoczesny termometr bezprzewodowy do pomiaru temperatury pieczonych mięs oraz ich otoczenia. Dzięki zastosowaniu technologii bezprzewodowej zapomnij o plączących się kablach sond Twojego starego termometra. Pełna kontrola potraw na Twoim smartphonie, dzięki inteligentnej i darmowej aplikacji na systemy IOS oraz Android. Temperatura wskazywana jest w czasie rzeczywistym, dzięki czemu aplikacja pomoże Ci wybrać stopień wypieczenia oraz potrzebny czas dla każdego rodzaju mięsa. Prosta w użyciu aplikacja w języku polskim.

Termometr można myć pod bieżącą wodą, dzięki czemu jest łatwy w czyszczeniu. Zestaw zawiera termometr, ładowarkę - będącą jednocześnie eleganckim drewnianym etui oraz baterie AAA.

JAK TO DZIAŁA?

Grille ogrodowe, wędzarnie oraz piekarniki obniżają zasięg fal radiowych, gdy mają zamkniętą pokrywę lub drzwiczki. W wersji **MEATER+ Brown Sugar** ładowarka przekazuje sygnał do Twojego smartphona lub tabletu - zwiększając jego zasięg do 50 metrów!

Brak przewodów

__Całkowicie bezprzewodowy termometr do mięsa_

Precyzja

____Dokładność pomiaru do +/- 0,5ºC___ _____

Dwa czujniki

Pomiar temperatury wewnętrznej potrawy i jej otoczenia

Daleki zasięg

Do 50 m zasięgu dzięki wbudowanemu wzmacniaczowi Bluetooth (repeater)

Wodoodporność

Odporny na pył oraz łatwy do czyszczenia przy użyciu wody

Akumulator

Ładowanie termometru MEATER przez stację zasilaną baterią AAA

Przy pomocy inteligentnego termometru połączonego z aplikacją MEATER, przygotujesz soczysty stek, kurczaka, indyka, ryby oraz inne rodzaje mięs - perfekcyjnie za każdym razem, na każdą okazję.

- bezprzewodowy termometr
- precyzyjny i łatwy w użyciu
- odporny na zachlapania i łatwy w czyszczeniu
- podwójny pomiar temperatury
- darmowa aplikacja w języku polskim

WYMAGANIA APLIKACJI MEATER

- iPhone i iPad z iOS 9.0 lub nowszym
- Android w wersji 5.0 lub nowszej

Cechy aplikacji MEATER - wybierz rodzaj mięsa, stopień wysmażenia a aplikacja przeprowadzi Cie przez cały proces gotowania

Przewodnik kulinarny - instrukcje krok po kroku dla uzyskania najlepszych rezultatów

Czas gotowania - aplikacja szacuje czas gotowania oraz wskazuje, gdy mięso będzie gotowe

Alerty - stwórz swój własny system powiadomień

Odpoczynek - aplikacja wskaże ile czasu powinno odpoczywać gotowe mięso

Wielozadaniowość - aplikacja może monitorować 4 termometry jednocześnie

Analizy - zobacz wykresy i statystyki

Historia gotowań - ucz się na podstawie poprzednich doświadczeń z MEATER

Ulubione dania - zapisuj swoje najlepsze doświadczenia i powtórz je za jednym dotykiem

MEATER Link / Cloud - zwiększaj zasięg i możliwości