



POKYNY K POUŽITÍ

teploměr do 300st.C
pr.5x17cm nerez
347405



Teploměr pro zjištění teploty tuku při fritování

Šťavnaté maso, jemná drůbež nebo křupavé hranolky?

S tímto teploměrem se Vám povede vše.

Podle toho co fritujeme, potřebujeme na kilo fritované potraviny
150 – 200g tuku.

Použití: teploměr jednoduše zavěste na okraj fritovacího hrnce.
Po použití čistěte teploměr pomocí vlhkého hadříku.



POKYNY NA POUŽITIE

teplomer do 300st.C
pr.5x17cm nerez
347405



Teplomer na zistenie teploty tuku pri fritovaní

Šťavnaté mäso, jemná hydina alebo chrumkavé hranolky?

S týmto teplomerom sa Vám podarí všetko.

Podľa toho čo fritujeme potrebujeme na kilo fritovanej potraviny
150 – 200g tuku.

Použitie: teplomer jednoducho zaveste na okraj fritovacieho hrnca.
Po použití čistite teplomer pomocou vlhkej handričky.