

## Aksesoria do grilla SEVO



### Termometr rdzeniowy SEVO ZB 8126





---

- **szybkość i dokładność pomiaru:** termometr rdzeniowy posiada dowolnie regulowany zakres pomiaru temperatury od 10°C do maksymalnie 300°C; aktualne wartości są pokazywane na cyfrowym wyświetlaczu grilla z serii SEVO
- **alarm:** sygnał alarmowy zapewnia również pełną kontrolę; po osiągnięciu ustawionej temperatury docelowej na grillu rozlega się sygnał dźwiękowy
- **zapewnia pożądany efekt grillowania:** stek, pieczeń, drób czy ryba - termometr rdzeniowy zamienia każde danie w kulinarną rozkosz
- **solidne wykonanie, łatwe czyszczenie:** sonda pomiarowa i kabel są wykonane ze stali nierdzewnej, dzięki czemu są elastyczne w użyciu i łatwe do czyszczenia; posiadają również praktyczny uchwyt w celu lepszego przechowywania

## Najważniejsze parametry

Materiał	stal nierdzewna
Konserwacja	mycie ręczne po użyciu
Przeznaczony do:	modele grilli z serii SEVO - PG 8104/ 8106/ 8107/ 8119/ 8138/ 8139
Ciężar	45 g
Długość sondy	10 cm (bez uchwytu) / 15,5 cm (z uchwytem)
Długość przewodu zasilającego	80 cm
Wymiary opakowania	dł. 17,5 cm x szer. 5 cm x wys. 5,2 cm
Liczba jednostek produktu w opakowaniu zbiorczym	20
Kod GTIN	4008146037535

## POS –w celu lepszej prezentacji.

 <b>POS STICKER</b>	 <b>ACRYL DISPLAY</b>	 <b>A+ CONTENT</b>	 <b>Product Video</b>
Przywieszka, etykieta lub inne podobne oznaczenie	Podstawka akrylowa	Dodatkowe zdjęcia do prasy	Wideo o produkcie
<b>Nie</b>	<b>Nie</b>	<b>Tak</b>	<b>Nie</b>

## Opis

Dobry termometr przyda się każdemu miłośnikowi grilla. W grillach SEVERIN z serii SEVO można podłączyć dwa termometry rdzeniowe i mierzyć stopień przygotowania grillowanej potrawy bez konieczności np. cięcia mięsa. Termometr wykonuje pomiar szybko i bardzo precyzyjnie - rzeczywista temperatura jest pokazywana na cyfrowym wyświetlaczu grilla SEVO. Dzięki temu nie przegapisz idealnego punktu przygotowania potrawy, a wynik nie będzie kwestią przypadku.