

## Cuisson sous vide

# Kit budget thermomètre pour cuisson sous vide

### mesure précise de la température

La cuisson sous vide est devenue très populaire dans les cuisines professionnelles ces dernières années. Cette nouvelle méthode de cuisson requiert des nouvelles techniques pour les mesures de température.



Ce kit sous vide contient

- 1 thermomètre numérique therma 1 de haute précision  $\pm 0.4^{\circ}\text{C}$ , résolution  $0.1^{\circ}\text{C}$ ,
- 1 sonde aiguille sous vide de 60 mm, temps de réponse moins de 1 seconde, gamme de mesure  $-60^{\circ}\text{C}$  à  $+90^{\circ}\text{C}$ , diamètre 1.1 x longueur 60mm CH 133-109
- une bande de mousse de 1m (17mm x 6.4mm)
- 1 pochette