

Thermomètre pour la cuisson sous vide

Kit complet pour la 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 Therna 1 de haute précision $\pm 0.4^{\circ}\text{C} \pm 0.1\%$
- 1 sonde aiguille de 60 mm de long, $\text{Ø}1.1\text{mm}$, temps de réponse moins de 1 seconde, précision $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$, température maximum $+90^{\circ}\text{C}$
- 1 sonde aiguille sous vide de 120 mm, $\text{Ø}1.1\text{mm}$, temps de réponse moins de 1 seconde, précision $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$, température maximum 90°C
- une minuterie étanche avec compte à rebours
- une bande de mousse de 1 m
- Petite boîte de serviettes humides
- 1 mallette bleue en plastic

Mousse rouge pour cuisson sous vide MILORD MR®

livrée avec le kit complet



Epaisseur 9 mm
Largeur 30 mm

Vendu au mètre