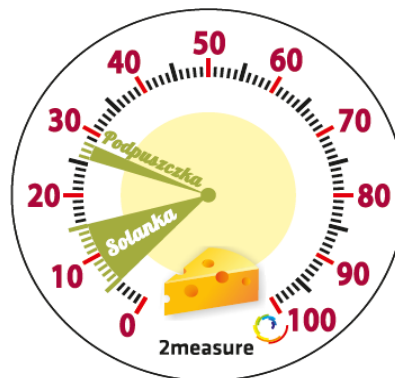


Termometr serowarski 0°C +100°C



SYMBOL

102500

KOD EAN

5908277706555

CHARAKTERYSTYKA / FUNKCJE / DANE TECHNICZNE

Termometr serowarski powinien znaleźć się w niezbędniku każdego serowara.

Termometr posiada klips, który umożliwia przymocowanie go do brzegu naczynia.

Specjalnie zaprojektowana tarcza termometru ułatwia kontrolowanie procesu domowej produkcji sera.

Dane techniczne:

Wymiary tarczy: 52 mm

Długość: 210 mm

Skala: 0°C +100°C

PRODUKTY POWIĄZANE

411300 Chusta serowarska 30x13cm - 5szt.

411201 Podpuszczka mikrobiologiczna płynna 50ml

411212 Chlorek wapnia - 10 g

411221 Pędzel serowarski do wosku

411220 Wosk serowarski - czerwony 150g

411501 Mieszanka ziół do sera "Pomidorowa" - 16g

411312 Forma serowarska okrągła, 13x13x7cm - 500g

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł /wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	5x5x22	1	0,106
Opakowanie jednostkowe	10x5x30,7	1	0,14
Opakowanie zbiorcze	35x33x12,5	10	1,4

PRZEZNACZENIE

Do mierzenia temperatury mleka i skrzepu podczas domowego wyrobu sera.

INFORMACJE DODATKOWE

UWAGA: W przypadku różnego rodzaju serów stosujemy temperatury podane w przepisach.

PKWiU

26.51.51.0

VAT

23%